Cucina tradizionale

Quaderni della nonna

Grandi Classici

69 ricette della cucina italiana

Torta della nonna

Tariffa R.O.C. - Poste Italiane Spa - Sped. In Abb. Post. - D.L. 353/2003 (conv. In L. 27.02.2004, n° 46), art. 1, comma 1, S/NA

Sprea CIGRA

Sommario dicembre/gennaio

Grandi classici

Antipasti

Primi piatti

Quaderni della nonna - Grandi classici

Secondi piatti

Dolci

prima di tutto... il sapore

Un menù di "grandi classici" deve iniziare per forza con qualche stuzzicante delicatezza. È il celebre "antipasto", una preparazione leggera ma saporita, invitante e gustosa che "apre" lo stomaco e predispone il palato alle successive pietanze.

Olive all'ascolana

per 4 persone

40 **olive** tenere ascolane, 100 g di **polpa di vitello**, 100 g di **salsiccia**, 50 g di **lardo**, 250 g di **pangrattato**, 250 ml di **brodo di carne**, 100 ml di **vino bianco**, 2 cucchiai di **farina** "00", 2 noci di **burro**, **olio di semi** di arachidi, 2 **uova**, 1 cucchiaio di **prezzemolo** tritato, **noce moscata**, **sale**

Snoccioliamo le olive ascolane. Su un piano di lavoro, tagliamo quindi a tocchetti la carne di vitello e la salsiccia spellata.
Poniamole in un tegame e facciamole rosolare con il burro caldo.
Bagnamo con il vino, lasciamo evaporare, uniamo il lardo tagliato a dadini e continuiamo a cuocere a lungo.
Uniamo il brodo e facciamo scaldare per circa 30 minuti, trasferiamo il tutto in una ciotola capiente, lasciando nel tegame il fondo di cottura.
Versiamo nel tegame due cucchiai di pangrattato e mescoliamo il tutto con un cucchiaio di legno per amalgamare.
Passiamo al mixer il composto, uniamo il fondo di cottura con il pangrattato, il prezzemolo, una grattugiata di noce moscata e un uovo.
Impastiamo, saliamo e lasciamo riposare per almeno 30 minuti, poi farciamo con il composto le olive snocciolate. Passiamole nella farina, nell'uovo sbattuto, nel pangrattato e friggiamole in olio ben caldo per 15 minuti.
Scoliamole con un ragno e facciamole sgocciolare su carta da cucina. Serviamo ancora calde.

Fegatini toscani

per 4 persone

50 g di **capperi sott'aceto**, 350 g di **fegatini di pollo**, 1 spicchio d'**aglio**, 2-3 **acciughe** sott'olio, 100 g di **burro**, ½ tazza di **brodo vegetale**, ½ bicchiere di **vino bianco**, 4 fette di **pane raffermo**

In una padella con olio facciamo rosolare la cipolla insieme all'aglio e sfumiamo tutto con vino bianco.
Puliamo i fegatini, lessiamoli e tritiamoli finemente con un coltello insieme ai capperi e alle acciughe.

Uniamo questo impasto alla cipolla; aggiungiamo brodo e burro poi facciamo cuocere per pochi minuti.
Poniamo le fette di pane nel forno fino a che non siano croccanti. Spalmiamo l'impasto sulle fette e serviamo.

Questi crostini vengono preparati in molte varianti a seconda del campanile sotto il quale si mangiano, tanto che è rarissimo assaggiarne due uguali. Soprattutto il soffritto viene variato con l'aggiunta di odori quali: sedano, carota, prezzemolo e persino un po' di salsina di pomodoro.

Insalata di polpo e patate

per 4 persone

100 g di **carpaccio di polpo**, 300 g di **patate novelle**, ½ baccello di **vaniglia**, 15 g di **prezzemolo**, 1 mazzo di **rucola**, 2 **tuorli lessati**, 8 **pomodorini**, succo filtrato di mezzo **limone**, 25 g di **olio d'oliva**, **sale**

Apriamo il baccello di vaniglia a metà per il lungo, mettiamolo in una ciotolina, bagniamolo con un cucchiaio colmo d'olio extravergine e lasciamo marinare per un poco. Mondiamo, laviamo e strizziamo con la centrifuga la rucola e le foglie di prezzemolo.
Teniamo da parte una piccola porzione di rucola per la composizione del piatto finale e tuffiamo quella rimasta insieme al prezzemolo nell'acqua bollente per un minuto.
Scoliamo con il mestolo forato e immergiamo nell'acqua ben fredda per bloccare la cottura e conservare il colore verde delle foglie.
Raschiamo il baccello di vaniglia con la punta di un coltellino per raccogliere nell'olio più semi possibile.
Strizziamo bene la rucola e il prezzemolo, mettiamoli nel frullatore, incorporiamo i tuorli lessati e l'olio alla vaniglia, saliamo e frulliamo sino a ottenere una salsina leggera e omogenea.
Arrostiamo le patatine in una padella dal fondo spesso con l'olio rimasto, trasferiamole in una terrina capiente e condiamole con la salsa alla vaniglia realizzata in precedenza. Mescoliamo nell'insalata i pomodorini lavati e tagliati a metà e la rucola rimasta, rimestiamo delicatamente per insaporire.
Spruzziamo i carpacci di polpo con il succo di limone, disponiamoli tutto intorno e al centro dell'insalata e serviamo.

Alici alla marinara

per 4 persone

500 g di **alici fresche**, 1 spicchio d'**aglio**, 300 g di **pomodorini freschi**, 60 g di **olive nere** snocciolate, 30 g di **capperi** sottaceto, 1 rametto di **timo** fresco, 1 rametto di **prezzemolo** fresco, 1 pizzico di **origano**, **olio** extravergine di oliva, **sale** fino, **pepe** nero macinato

Laviamo sotto l'acqua corrente le alici, private della testa e aperte con le dita. Poi, lavorando sempre con delicatezza, togliamo loro la lisca e risciacquiamole ancora sotto l'acqua corrente fredda, per poi lasciarle scolare nel lavandino, in uno scolapasta.

Prendiamo un tagliere e tritiamo finemente lo spicchio di aglio e il timo; poi riduciamo a fettine le olive nere snocciolate.

Laviamo i pomodorini, tagliamoli in quattro spicchi da tenere da parte. Prendiamo una pirofila, ungiamola bene con olio di oliva extravergine e disponiamo con cura una fila di spicchi di pomodorini su tutto il bordo esterno.

Ora deponiamo una fila di alici, a formare tutto un anello sul fondo della pirofila. Continuiamo la disposizione, con una fila di fettine di olive nere.

Riempiamo il cerchio centrale con le alici rimaste, cospargi la superficie di capperi e di origano, poi spolveriamo con il trito di aglio e timo, il prezzemolo tritato fresco; per finire, irroriamo il tutto con un filo di olio extravergine.

Poniamo nel forno già caldo a 200°C per 10 minuti circa, sforniamo e serviamo nei piatti singoli ancora caldi.

Arancini di riso

per 4 persone

250 g di **riso**, 200 g di **carne di manzo** tritata , 150 g di **piselli** lessati, 50 g di **parmigiano** grattugiato, 150 ml di **vino rosso**, 3 uova, 2 cucchiai di concentrato di **pomodoro**, 4 cucchiai d'**olio** extravergine di oliva, 1 bustina di **zafferano**, 1 spicchio d'**aglio** tritato, 1/2 **cipolla** affettata, **brodo di carne**, **farina** "00", **pangrattato**, **olio di semi** di arachidi, **pepe** in grani, **sale**

Lessiamo il riso in abbondante acqua salata, scoliamolo e mescoliamolo in una terrina con lo zafferano, il parmigiano e 2 uova sbattute.

In un tegame a fondo spesso, facciamo rosolare nell'olio di oliva la cipolla con l'aglio; quindi rosoliamoci la carne per 2 minuti, poi eliminiamo l'aglio.

Bagniamo con il vino, facciamo evaporare, uniamo il concentrato di pomodoro, che avremo sciolto in un mestolo d'acqua tiepida, regoliamo con il pepe e il sale.

Facciamo cuocere, coperto e a fuoco basso, per 45 minuti, bagnando ogni tanto con brodo caldo. Infine, uniamo i piselli. Ricaviamo dal riso, lavorando con le mani, delle piccole coppette, inseriamo nel centro mezzo cucchiaio di ragù, chiudiamo con del riso rimodellando a formare una palla dalle dimensioni di una piccola arancia compatta in superficie.

Infariniamo gli arancini e passiamoli prima nell'uovo sbattuto e, poi, nel pangrattato; friggiamo in abbondante olio di semi ben caldo e serviamo subito.

Gli arancini, ispirati agli omonimi agrumi nell'aspetto e nel nome, sono una felicissima sintesi delle varie influenze storiche presenti nell'area siciliana: quella araba per il riso e lo zafferano, quella francese per il ragù, quella spagnola per il pomodoro e quella greca per il formaggio.

Mozzarella in carrozza

per 4 persone

12 bocconcini di **mozzarella**, 10 fette di **pancarré**, 150 g di **pangrattato**, 8 filetti d'**acciuga** sott'olio, **olio di semi** di arachidi, 2 **uova**, **sale**

Su un piano di lavoro tagliamo a fettine le mozzarelle e teniamole da parte. Eliminiamo la crosta al pancarré con un coltello appuntito e ricaviamone tanti quadratini larghi poco più delle mozzarelle.

Tritiamo grossolanamente i filetti d'acciuga scolati dall'olio e scaldiamo una padella con abbondante olio di semi. In una ciotola sbattiamo l'uovo con poco sale, utilizzando una forchetta.

Stendiamo il pangrattato in un piccolo vassoio, poniamo mezza mozzarella su un quadratino di pancarré e adagiamoci sopra una piccola quantità di trito d'acciuga; spennelliamo i bordi con poco uovo e copriamo con un secondo quadrato di pancarré, pressando bene ai lati.

Ripetiamo la stessa operazione fino a terminare gli ingredienti, passiamo i sandwich nell'uovo e, successivamente, nel pangrattato comprimendo bene con le mani.

Friggiamoli in abbondante olio ben caldo, scoliamoli con un ragno e passiamoli su carta da cucina assorbente.

Saliamo leggermente e serviamo subito, in modo che la mozzarella fili al cuore.

Capesante gratinate

per 4 persone

4 **capesante**, 2 fette di **pancarré**, 20 g di **pistacchi** sgusciati, scorza di 1 **arancia**, 30 g **burro**, 1 ciuffo di **prezzemolo**, **pepe** in grani, **sale**

Su un tagliere apriamo le capesante, eliminiamo la parte scura, laviamole e asciughiamole delicatamente con carta da cucina. Poniamo il prezzemolo precedentemente lavato e asciugato e una fetta e mezza di pancarré, privata della crosta, in un recipiente e tritiamo con un mixer.

In una casseruola sbollentiamo 20 grammi di pistacchi sgusciati per 5 minuti, sbucciamoli e tritiamoli con il mixer; grattugiamo finemente la scorza di un'arancia.

Poniamo tutti gli ingredienti in una ciotola e mescoliamo con un cucchiaio di legno; distribuiamo il composto sulle capesante regolando di sale e pepe.

In un tegame facciamo fondere 30 grammi di burro e versiamoli nelle conchiglie; trasferiamo su una teglia rivestita con carta da forno e gratiniamo a 180 °C per 12 minuti; completiamo poi con 2 minuti di grill.

Moscardini in umido

800 g di **moscardini**, 80 cl di salsa di **pomodoro**, 100 g di **piselli** freschi, 1 **carota**, 50 g di **cipolle bianche**, 1 costa di **sedano**, 1 spicchio di **aglio**, 1 **peperoncino** fresco, 1 mazzetto di **prezzemolo** fresco, **olio** extravergine di oliva, **sale** fino, **pepe** nero macinato

Laviamo sotto l'acqua corrente fredda i moscardini, svuotiamoli eliminando gli occhi e il becco, poi risciacquiamo ancora.
Tritiamo finemente lo spicchio d'aglio, la cipolla e il sedano. Riduciamo a cubetti la carota, dopo averla pulita.
In una padella antiaderente, scaldiamo un filo di olio extravergine di oliva e buttiamo il trito di cipolla, aglio e sedano insieme con i cubetti di carota: rosoliamo per 3 minuti a fuoco medio mescolando con un cucchiaio di legno.
Aggiungiamo il peperoncino frantumato con le mani e mettiamo in padella i moscardini.
Cuociamo per qualche minuto girando, poi versiamo la salsa di pomodoro, copriamo e lasciamo cuocere a fuoco medio per 15 minuti, mescolando di tanto in tanto.
Aggiungiamo i piselli e cuociamo per altri 5 minuti, mescolando continuamente. Cospargiamo di prezzemolo fresco appena tritato, aggiustiamo di sale e di pepe e serviamo fumante.

PASSO PASSO
Vuoi vedere questa ricetta **step by step?** Inquadra il QR code

www.cottoecrudo.it

Cocktail di scampi

per 4 persone

400 g di **scampi**. **Per la salsa cocktail:** 20 g di **salsa Worcester**, 15 g di **Cognac**, 5 g di **senape**, 100 g di **ketchup**, 2 **tuorli**, 25 ml di succo di **limone**, 250 ml di **olio di semi**, **aceto** q.b., **sale** e **pepe** q.b. **Per decorare: lattuga** o insalata mista a piacere

Per la salsa cocktail prepariamo una maionese, prendendo le uova e dividendo i tuorli dagli albumi. Poniamo i primi in una ciotola aggiustando di sale e pepe e montiamo con uno sbattitore elettrico.

Aggiungiamo l'olio di semi molto lentamente continuando a montare fino a ottenere una salsa densa. Quando la maionese è montata, terminiamo aggiungendo il succo di limone lavorando ancora fino a ottenere una consistenza omogenea e compatta.

Aggiungiamo il ketchup, mescoliamo e uniamo anche la salsa Worcester. Infine aggiungiamo il cognac e la senape mischiati delicatamente fino a ottenere una salsa densa; poniamola in frigorifero.

Sciacquiamo gli scampi sotto l'acqua corrente e asciughiamoli con carta da cucina. Puliamoli staccando la testa e il carapace ed eliminando il filamento nero con l'aiuto di uno stuzzicadenti.

Facciamo bollire i gamberi per 2-3 minuti in una pentola con abbondante acqua. Quando saranno pronti, scoliamoli e facciamoli raffreddare in una ciotola con acqua e ghiaccio. Versiamo gli scampi freddi nella salsa cocktail e mescoliamo bene in modo che la salsa si distribuisca in modo omogeneo.

Laviamo la lattuga sotto abbondante acqua corrente; asciughiamola e tagliamola finemente tenendone da parte qualche foglia intera per la decorazione. Poniamo la lattuga tagliata in 4 coppette e adagiamo i gamberetti con la salsa cocktail. Terminiamo aggiungendo le foglie intere.

la grande tradizione italiana

La nostra è la Patria dei grandi primi: non solo pasta di ogni tipo e con ogni varietà di sugo, ma anche riso, zuppe e altre preparazioni tradizionali, originarie quasi sempre di una cucina povera nei componenti, ma estremamente ricca nei sapori.

Risotto alla milanese

per 4 persone

350 g di **riso Carnaroli**, 70 g di **burro**, 50 g di **midollo di bue**, 40 g di **grana padano** grattugiato, 1 **cipolla bianca**, 1 bicchiere di **vino bianco secco**, 1,5 l di **brodo di carne**, 1 bustina di **zafferano**, zafferano in **pistilli** per decorare, **sale**

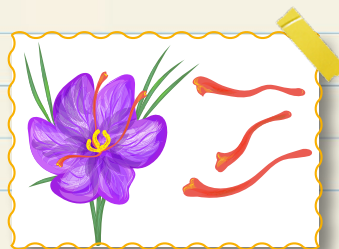
Sbucciamo e tritiamo finemente la cipolla, facciamola appassire a fuoco basso in una casseruola con metà del burro e il midollo di bue.

Aggiungiamo il riso e lasciamolo tostare fino a quando non diventa traslucido; bagniamo con il vino e, mescolando, lasciamolo evaporare completamente.

Versiamo un mestolo di brodo bollente; quindi proseguiamo fino a portare a cottura il riso, aggiungendo altro brodo solo quando il precedente è stato completamente assorbito e mescolando spesso.

Quando il riso è quasi cotto sciogliamo lo zafferano in polvere in poco brodo (due cucchiai di brodo tiepido) e uniamolo al risotto.

Se necessario aggiustiamo di sale. Spegniamo la fiamma e, continuando a mescolare, incorporiamo il resto del burro e una parte di grana grattugiato, copriamo e facciamo riposare per 5 minuti.

Aggiungiamo il restante grana eventualmente con un altro pezzetto di burro. Guarniamo con i pistilli di zafferano e serviamo caldo.

Risotto ai funghi

per 4 persone

280 g di **riso Carnaroli**, 200 g di **porcini**, 1 litro di **brodo vegetale**, ½ bicchiere di **vino bianco secco**, 20 g di **burro**, 60 g di **grana padano** grattugiato , 1 **cipolla**, 2 cucchiai di **prezzemolo** tritato, 1 foglia d'**alloro**, 2 cucchiai di **olio** extravergine di oliva , **pepe** in grani, **sale** Per decorare: 20 fogli di **pasta fillo**, 40 g di **grana padano** a scaglie, 20 g di **burro**

Puliamo i porcini, raschiando l'eventuale terriccio e strofinandoli con un canovaccio umido; tagliamone metà a dadini e soffriggiamoli in una casseruola a fiamma viva, con poco olio, una foglia d'alloro e la cipolla, mondata e tritata fine. **Uniamo il riso facendolo tostare,** poi sfumiamolo con il vino, bagniamolo con un mestolo di brodo bollente e portiamolo a cottura aggiungendo il brodo poco alla volta e mescolando spesso. A fine cottura aggiustiamo con il sale e completiamo con una macinata di pepe e il prezzemolo tritato.

Qualche minuto prima della fine cottura, spennelliamo di burro fuso i fogli di pasta fillo, cospargiamoli di grana a scaglie, arrotoliamoli e inforniamo i rotolini a 180 °C per 5 minuti.

Intanto, mantechiamo il risotto con il grana grattugiato e un filo d'olio, poi uniamo i porcini rimanenti ridotti a fettine e decoriamo con i rotolini di pasta.

da ricordare

la mantecatura va fatta a fiamma spenta.

Lasagna alla bolognese

per 6 persone

Per la pasta: 500 g di lasagne fresche, 500 g di besciamella, parmigiano, olio, sale q.b.
Per il sugo: 200 g lonza di maiale tritata, 200 g di manzo tritato, 80 g di prosciutto crudo (in unica fetta), 100 g di salsiccia, 400 g di pomodori pelati, 80 g di pancetta, 2 cipollotti, 1 gambo di sedano, 1 carota, 250 ml di vino rosso, sale e olio q.b.

Prepariamo un trito di cipolle, carote, sedano e pancetta per il sugo. Versiamolo in una casseruola con dell'olio e soffriggiamo qualche minuto.
Aggiungiamo al soffritto la salsiccia spellata e sbriciolata, il prosciutto tritato a dadini e la carne. Facciamo rosolare per qualche minuto, poi versiamo il vino e facciamo evaporare.
Uniamo i pomodori pelati (precedentemente passati al passaverdure), un po' d'acqua, regoliamo di sale e proseguiamo la cottura a fiamma bassa per circa 2 ore.
Cuociamo la pasta (pochi rettangoli per volta) in abbondante acqua salata e con un goccio d'olio.
Scoliamo e passiamo i fogli di pasta sotto l'acqua fredda per fermare la cottura; quindi mettiamoli su un panno.
Stendiamo un primo strato di sugo di carne trita, copriamo con uno strato di pasta, qualche cucchiaio di besciamella, il ragù e così via a strati successivi.
Concludiamo la lasagna con un ultimo strato di ragù e abbondante parmigiano grattugiato. Inforniamo il tutto a 180°C per circa 30 minuti.

Lasagna al pesto

per 4-6 persone

350 g di **lasagne all'uovo**, 40 g di **pinoli**, 100 g di **basilico**, 40 g di **pecorino** grattugiato, 40 ml di **olio extravergine** di oliva, 2 spicchi d'**aglio**, **sale**

Lessiamo le lasagne per 3 minuti in acqua bollente salata e scoliamole al dente con una schiumarola; poniamole a raffreddare su un canovaccio da cucina.
Prepariamo il pesto, ponendo in un frullatore il basilico lavato e asciugato, aggiustando con un pizzico di sale.
Uniamo al trito il pecorino grattugiato, i pinoli e l'aglio sbucciato. Frulliamo a velocità media per pochi secondi aggiungendo l'olio poco per volta fino a ottenere una crema abbastanza densa.
In una pirofila, disponiamo uno strato sottile di pesto, poi uno strato di pasta e ripetiamo gli strati fino a completare gli ingredienti.
Sull'ultimo strato di pesto mettiamo una spolverata di pecorino e facciamo gratinare in forno a 200 °C per 10 minuti.

Cannelloni ricotta e spinaci

per 4 persone

250 g di **sfoglie di pasta** fresca, 500 g di **spinaci**, 400 g di **ricotta fresca**, 40 g di **parmigiano** grattugiato, 800 ml di **besciamella**, **noce moscata**, **sale** fino

Lessiamo gli spinaci, scoliamoli bene mettiamoli in un colino, premiamoli e poi tritiamoli.
In una ciotola mescoliamo gli spinaci, la ricotta, il parmigiano e due grattate di noce moscata.
Amalgamiamo bene il composto.
Cuociamo per un minuto, in abbondante acqua salata bollente, le sfoglie di pasta fresca. Togliamole con delicatezza, usando una paletta e adagiamole singolarmente su un panno pulito.
Versiamo qualche cucchiaio di composto su ogni sfoglia.
Arrotoliamo con delicatezza e chiudiamo con una giusta pressione i bordi del cannellone. Procediamo fino a completamento della teglia.
Distribuiamo qualche cucchiaio di besciamella sul fondo di una pirofila.
Disponiamo affiancati i cannelloni appena preparati. Copriamo con uno strato abbondante di besciamella e mettiamo nel forno già caldo a 200 °C per 20 minuti.

da ricordare

Un tempo si otteneva la besciamella con una lenta cottura di latte, brodo di carne e spezie.

Cannelloni

per 6 persone

500 g di **cannelloni**, 200 g di **besciamella**. **Per il ripieno:** 60 g di **burro**, 200 g di **polpa di maiale**, 150 g di **salsiccia**, 100 g di **prosciutto** e **mortadella**, 1 **panino**, 2 **uova**, 2 cucchiai di **parmigiano**, **pepe**, **sale**, ½ bicchiere di **latte**, 2 foglie di **alloro**. **Per il ragù:** 400 g di **carne macinata**, 1 costa di **sedano**, ½ **cipolla**, 1 **carota**, 150 g. di **passata di pomodoro**, ½ bicchiere di **vino rosso**, **pepe**, **sale**

Prepariamo il ragù tagliando a pezzetti le verdure e rosolando con la carne. Sfumiamo con il vino, saliamo, pepiamo e aggiungiamo la passata di pomodoro.

Cuociamo per circa due ore.

Facciamo rosolare nel burro la carne di maiale tagliata a pezzetti e due foglie d'alloro per una decina di minuti.

Tagliamo a pezzetti la salsiccia a cui avremo tolto la pellicola, il prosciutto, la mortadella e il panino precedentemente ammollato nel latte e strizzato.

Aggiungiamo la carne di maiale, facciamo rosolare ancora qualche minuto poi tritiamo il tutto. Incorporiamo al ripieno le uova, regoliamo di sale e pepe, amalgamiamo bene.

Prendiamo i cannelloni precedentemente cotti in acqua salata e riempiamoli con un cucchiaio o un sac à poche. Versiamo nella teglia un fondo di ragù e adagiamoci sopra uno strato di cannelloni e uno di ragù.

Stendiamo, se si gradisce, uno strato di besciamella e, infine, ricopriamo ancora con ragù e parmigiano. Inforniamo a 180 °C fino a quando non si formerà una superficie dorata e croccante.

Orecchiette alle cime di rapa

per 4 persone

250 g di **orecchiette**, 1kg di **cime di rapa** fresche, 2 **peperoncini**, 2 spicchi di **aglio**, 6 filetti di **acciughe sotto olio**, **olio** d'oliva, 50 g di **mollica del pane**, **sale** grosso e fine

Laviamo e puliamo le cime di rapa selezionando le foglie che non siano fiorite e che siano belle verdi e vive. Portiamo a bollore l'acqua in una pentola molto ampia, aggiungiamo il sale grosso e buttiamo dentro sia le orecchiette (pasta pugliese di grano tenero dalla tipica forma a cupola e un po' ruvida) sia le cime di rapa.

Facciamo cuocere i due ingredienti insieme per il tempo necessario che la pasta sia al dente.

In una ampia padella mettiamo un filo di olio, due spicchi di aglio e le acciughe ben pulite, facciamo cuocere fino a quando le acciughe non si saranno sciolte e aggiungiamo i peperoncini sminuzzati e senza semi.

Quando la pasta è cotta, prendiamo una schiumarola e trasferiamo orecchiette e cime di rapa nella padella ben calda.

Facciamo saltare gli ingredienti tutti insieme per alcuni minuti, in modo che la pasta si insaporisca bene. Serviamo con la mollica del pane sopra.

IDEA IN PIÙ

Vuoi scoprire la nostra **ricetta alternativa?** Inquadra il QR code

www.cottoecrudo.it

Orecchiette broccoli e salsicce

320 g di **orecchiette** fresche, 50 g di **pane** "del giorno prima", 400 g di **broccoli**, 200 g di **salsiccia**, **olio extravergine** di oliva, 1 spicchio di **aglio**, 1 pizzico di **peperoncino**, **sale** fino

Togliamo la crosta del pane, sminuzziamo la mollica con le mani e teniamola da parte. Laviamo i broccoli, quindi riduciamoli sul tagliere.
Facciamo bollire una padella di acqua leggermente salata e buttiamoci i pezzetti di broccoli per 5 minuti, poi scoliamoli e teniamoli da parte.
Scaldiamo un filo di olio in una padella e facciamo rosolare il peperoncino con lo spicchio di aglio tritato.
Aggiungiamo la salsiccia sminuzzata e facciamola cuocere per 5 minuti a fuoco medio, mescolando con il cucchiaio di legno.
Aggiungiamo ora i broccoli e la mollica del pane. Cuociamo le orecchiette in abbondante acqua salata, scoliamo al dente e facciamole saltare nella padella, quindi cospargiamo con il pangrattato e serviamo ben caldo.

Minestrone

per 6/8 persone

100 g di **fagioli borlotti** freschi, 100 g di **piselli** sgranati, 100 g di **fagiolini verdi**, 1 **cavolo verza** piccolo, 1 **sedano**, 3 **patate**, 3 **carote**, 2 **zucchine**, 1 **cipolla**, **pomodoro**, 2 cucchiai d'**olio** di oliva, 1 spicchio d'**aglio**, **salvia** fresca q.b, **pepe** in grani, **sale**

Frulliamo le foglie di salvia con la cipolla affettata, spuntiamo le zucchine e i fagiolini, sbucciamo le carote e le patate e tagliamole a tocchetti.
Sgraniamo i fagioli e laviamoli sotto acqua corrente. **Tagliamo a listarelle sottili la verza**, dopo averla lavata e asciugata.
In una casseruola soffriggiamo dolcemente la salvia e la cipolla con poco olio; appena saranno ammorbidite uniamo le altre verdure eccetto la verza e il pomodoro.
Versiamo abbondante acqua salata, copriamo con un coperchio e cuociamo per 2 ore. Riduciamo il pomodoro spellato in salsa con un mixer oppure con un passaverdure.
A cottura quasi ultimata uniamo la verza a listarelle e la passata di pomodoro.

da ricordare

Mescoliamo con un cucchiaio di legno, regoliamo di sale e pepe e serviamo.

Pasta e fagioli

per 6 persone

1 Kg di **fagioli borlotti** freschi, 200 g di **pasta** mista, 30 g di **lardo a fettine**, 1 gambo di **sedano**, 1 piccola **carota**, 1 piccola **cipolla**, **aglio**, **rosmarino**, **alloro**, concentrato di **pomodoro**, **olio** extravergine d'oliva, **sale**, **pepe**

Sgraniamo i fagioli freschi in una ciotola. Tagliamo sedano, carota e cipolla a dadini.
Facciamo appassire le verdure in casseruola con 4 cucchiai di olio e 2 foglie di alloro per 2-3 minuti. Uniamo un cucchiaio di concentrato di pomodoro, poi aggiungiamo 2 litri di acqua e i fagioli.
Al bollore uniamo un rametto di rosmarino, copriamo e lasciamo cuocere per 30 minuti circa. Alla fine regoliamo di sale e pepe.
Scoliamo metà dei fagioli ormai cotti. Eliminiamo alloro e rosmarino e frulliamo in crema la minestra.
Riuniamo i fagioli interi nella crema e riportiamola sul fuoco.
Al bollore uniamo la pasta, cuociamola aggiungendo un po' di acqua se si desidera la minestra più brodosa.
Tritiamo finemente mezzo spicchio di aglio, le foglie di 2 rametti di rosmarino e il lardo. Rosoliamo il tutto in una padella senza altri grassi finché il lardo non si sarà fuso.
Uniamo anche questo alla pasta e fagioli, mescoliamo, lasciamo intiepidire poi serviamo con una macinata di pepe.

Tagliatelle al ragù

per 4 persone

350 g di **tagliatelle**, 200 g di **carne trita**, 200 g di **salsiccia**, 1 gambo di **sedano**, 1 **cipolla** piccola, 1 spicchio d'**aglio**, 1 dl di **vino bianco**, 1 **carota**, 300 g di **passata di pomodoro**, un bicchiere di **brodo vegetale**, **olio** extra vergine d'oliva, **sale**, **pepe**, **parmigiano** grattugiato

Tagliamo a dadini piccoli la carota, il sedano e la cipolla. Soffriggiamo con l'olio e l'aglio le verdure, poi aggiungiamo la carne trita e la salsiccia privata del budello che la contiene.
Sfumiamo con il vino bianco, saliamo e pepiamo. Dopo 5 minuti di cottura aggiungiamo la passata di pomodoro e cuociamo a fuoco medio per almeno un'ora, aggiungendo eventualmente un po' di brodo.
A termine cottura del ragù lessiamo le tagliatelle in abbondante acqua salata, scoliamole e condiamole con il sugo e con abbondante parmigiano.

Tagliatelle verdi ai funghi

per 4 persone

350 g di **tagliatelle verdi**, 150 g di **spinaci** lessati , 3 **uova**, 100 g di **funghi porcini** secchi, 1 **cipolla** piccola, 1 spicchio d'**aglio**, 300 g di **polpa di pomodoro**, **olio** extravergine d'oliva, 1 ciuffo di **prezzemolo**, **sale**, **pepe**

Mettiamo i funghi ad ammorbidirsi in acqua tiepida. Tritiamo la cipolla e l'aglio e facciamoli stufare in un padellino con l'olio, quindi uniamo la polpa di pomodoro.
Aggiungiamo ora i funghi ben scolati dall'acqua, regoliamo di sale e pepe e portiamo a cottura.
Condiamo con il prezzemolo tritato.
Cuociamo la pasta in abbondante acqua leggermente salata, scoliamola e condiamola con il sugo preparato.

PRIMI PIATTI

Gnocchi di patate

per 4/6 persone

1 kg di **patate**, 300 g di **farina bianca**, 1 **uovo**, 500 g di **pomodori pelati**, 400 g di **mozzarella**, ½ **cipolla bianca**, **olio** extravergine, **sale**

Laviamo e facciamo cuocere le patate per circa 40 minuti, con la buccia in acqua non salata. Una volta cotte, peliamole ancora calde, passiamole allo schiacciapatate e impastiamole con la farina e l'uovo.

Preleviamo un pezzo di impasto e formiamo un cilindro di 1 cm di spessore, facendolo rotolare sulla spianatoia leggermente infarinata, poi, con il coltello, ricaviamo tanti cilindretti di 2 cm di lunghezza.

Premiamo ogni gnocco con i rebbi di una forchetta e disponiamoli su un piano.

da ricordare

Facciamo scaldare a fuoco basso l'olio in una casseruola e facciamo appassire la cipolla affettata con qualche foglia di basilico.

Uniamo i pomodori pelati spezzettati, regoliamo di sale e cuociamo per 10 minuti. Lessiamo gli gnocchi in acqua bollente leggermente salata; scoliamoli con una schiumarola, man mano che vengono a galla.

Versiamoli in una pirofila e condiamoli con la salsa di pomodoro e la mozzarella tagliata a dadini. Guarniamo con altro basilico fresco.

Per gli gnocchi meglio usare le patate a pasta bianca, ricche di amido e povere di acqua.

Gnocchi alla romana

per 4 persone

7,5 dl di **latte**, 200 g di **semolino**, 100 g di **burro**, 1 tuorlo d'**uovo**, 100 g di **parmigiano** grattugiato, **noce moscata**, **sale**, **pepe**

Facciamo scaldare, su fuoco basso, il latte con il burro e un pizzico di noce moscata, versiamo il semolino e mescoliamo energicamente per evitare la formazione di grumi, facciamo addensare per 15 minuti. **Togliamo dal fuoco** e incorporiamo il tuorlo sbattuto e il parmigiano, tenendone da parte 3-4 cucchiai. Ungiamo una teglia da forno, versiamoci l'impasto e livelliamolo fino a ottenere uno strato uniforme di circa 2 cm; lasciamo raffreddare completamente. **Rivoltiamo il semolino** sul tagliere e, con l'aiuto di un coppapasta rotondo del diametro di 8 centimetri, ricaviamo gli gnocchi. Disponiamo sul fondo di una pirofila imburrata i dischetti sovrapponendoli leggermente tra loro. **Cospargiamoli con il parmigiano,** i fiocchetti di burro e cuociamo in forno per 20 minuti a 180 °C, fino a doratura.

Canederli

per 5 persone
8 canederli

250 g di **pane raffermo**, 100 g di **speck** Alto Adige IGP, 40 g di **farina**, 50 g di **cipolle**, 50g di **burro**, 1 cucchiaio di **erba cipollina** e **prezzemolo**, 3 **uova** , 50 g di **pangrattato** (se occorre), 100 ml **latte**, 1 pizzico di **sale**

Rosoliamo la cipolla nel burro e aggiungiamo lo speck tagliato a dadini piccoli e bagnato. Mescoliamo cipolla e speck in un recipiente con il pane anch'esso a dadini, occorre amalgamare bene i pezzettini.

Sbattiamo le uova, aggiungiamo il latte, il prezzemolo e l'erba cipollina.

Pepiamo e saliamo poco perché lo speck è già sapido. Mescoliamo con cautela l'impasto e lasciamo riposare per 15 minuti o poco più.

Aggiungiamo un po' di farina (la quantità varia a seconda della consistenza del pane bagnato): in genere uno o due cucchiai di farina sono sufficienti.

Modelliamo con le mani bagnate i canederli come palline del diametro di circa 6 cm. È importante che il pane conservi la sua struttura porosa. I canederli non devono essere né asciutti né molli.

Se troppo molli, rassodiamoli con il pangrattato. Facciamoli cuocere per 15 minuti in acqua salata (anche quelli da servire in brodo vanno messi in acqua salata bollente e cotti per 8 minuti circa al minimo bollore).

Quando i canederli sono pronti, togliamoli dall'acqua e serviamoli con speck un cucchiaio di brodo di carne ed erba cipollina.

Casunzei

per 6 persone

400 g di **farina**, 2 **uova**, **sale** **Per il ripieno:** 600 g di **barbabietola** cotta*, 1 **rapa**, 60 g di **burro**, 200 g di **patate**, 40 g di **parmigiano**, 1 **uovo**, **pangrattato** q.b., **sale e pepe**
Per il condimento: 50 g di **burro**, **parmigiano**, 3 cucchiai di **semi di papavero**

Lessiamo le patate e la rapa. Una volta cotte passiamole nello schiacciapatate mettendole in una ciotola, aggiungiamo la barbabietola cotta schiacciata.

Amalgamiamo bene il composto con un po' di burro ammorbidito finché non presenta un aspetto omogeneo. Aggiungiamo l'uovo, il pangrattato, il parmigiano, il sale e il pepe. Amalgamiamo fino a ottenere un composto omogeneo. Se l'impasto risultasse molle uniamo altro pangrattato.

Disponiamo la farina a fontana, aggiungiamo le uova, il sale e amalgamiamo il tutto fino a ottenere una massa omogenea. Tiriamo la sfoglia con il mattarello.

Ricaviamo dei dischetti di 10 cm circa con l'aiuto di un coppapasta, mettiamo sopra ciascun dischetto un mucchietto di ripieno e richiudiamo la sfoglia su se stessa.

Cuociamo i casunzei in abbondante acqua salata, scoliamoli e condiamoli con burro fuso, parmigiano e semi di papavero.

*La versione con la barbabietola è tipica dell'ampezzano ma i "casoncelli" (casonzei o calzu) con ripieni di carne o di verdure varie sono tipici di tutte le valli alpine del lombardo-veneto.

Tortelli di zucca

per 4/6 persone

600 g di **pasta all'uovo** fresca, 1 kg di **zucca** pulita, 50 g di **mostarda di frutta**, 4-5 **amaretti**, 6 cucchiai di **parmigiano** grattugiato, **noce moscata**, 80 g di **burro**, un ciuffo di **salvia**, **sale**, **pepe**

Tagliamo a grossi pezzi la polpa della zucca, disponiamoli sulla placca del forno e cuociamoli per 20 minuti a 160 °C. Tritiamo la mostarda e gli amaretti.

Schiacciamo la zucca estratta dal forno con lo schiaccia patate e aggiungiamo all'impasto gli amaretti, il parmigiano, la mostarda tritata, la noce moscata, sale e pepe.

Disponiamo la sfoglia di pasta all'uovo sul piano di lavoro e farciamola con porzioni di ripieno ben distanziate tra loro posizionate solo su metà.

Pieghiamo la sfoglia sulle porzioni e sigilliamo con le dita.

Tagliamo poi i tortelli con la rotella dentellata, lessiamoli in acqua bollente, scoliamoli e condiamoli con burro fuso profumato con la salvia e parmigiano grattugiato.

Sono uno dei piatti tipici della tradizione mantovana e sicuramente uno dei piatti più conosciuti in Italia, anche perché legati alla tradizione natalizia

Tortelli di pesce

per 6 persone

600 g di **pasta all'uovo**, 800 g di **branzino**, 1 ciuffo di **prezzemolo**, 300 g di **vongole**, 300 g di **code di gambero**, 300 g di **calamari** (anelli e ciuffi), ½ bicchiere di **vino bianco**, 300 g di **pomodorini** ciliegia, **olio** extravergine d'oliva, **sale**, **pepe**

Eliminiamo la pelle dai filetti di pesce; tritiamo la polpa di branzino poi tritiamo il prezzemolo e aggiungiamolo alla polpa di pesce.

Disponiamo la sfoglia di pasta sul piano di lavoro e distribuiamo porzioni di ripieno ben distanziate in una metà della sfoglia.

Ricopriamo con l'altra metà di sfoglia, sigilliamo bene con le mani e, con una rotella dentellata, tagliamo i ravioli di 5-6 cm di lato.

In una padella calda con un po' d'olio facciamo aprire le vongole, preleviamo i molluschi ed eliminiamo i gusci.

Sgusciamo le code di gambero. In un'altra padella con olio facciamo rosolare i calamari, aggiungiamo i gamberi e sfumiamo con il vino bianco. Uniamo anche i pomodorini tagliati a spicchi e le vongole sgusciate e profumiamo con il prezzemolo.

Con questo sugo condiremo i ravioli dopo averli cotti in acqua bollente leggermente salata.

Cacio e pepe

per 4 persone

400 g di **spaghetti**, 200 g di **pecorino*** (cacio romano), **pepe** macinato grosso in grande quantità, **sale** q.b.

Portiamo a ebollizione l'acqua e saliamola quanto basta. Nel frattempo grattugiamo il pecorino romano.
Quando l'acqua bolle versiamo gli spaghetti e lasciamoli cuocere. Scoliamoli al dente e teniamo da parte un padellino di acqua di cottura.
In una ciotola capiente versiamo gli spaghetti e iniziamo a mantecarli unendo l'abbondante pecorino grattugiato e continuando a mescolarli aggiungendo anche l'acqua di cottura per rendere la consistenza più viscosa.
Quando la pasta è ben mantecata e ha "assorbito" tutto il pecorino maciniamo il pepe direttamente sulla pasta unendo anche qualche grano tritato grossolanamente. Mescoliamo nuovamente e serviamo molto calda.
La vera ricetta tradizionale prevede la totale assenza di qualsiasi tipo di grasso: né olio, né burro, lardo o guanciale.
Per mantecare al meglio gli spaghetti con pecorino e pepe basta solamente un mestolo d'acqua di cottura, in questo modo il cacio sciogliendosi con l'acqua, forma una deliziosa crema.

*Il Pecorino Romano è prodotto con latte fresco di pecora a pasta dura, cotta. Si presenta con una crosta sottile di colore avorio chiaro o paglierino naturale. La pasta è compatta e il suo colore può variare dal bianco al paglierino.

Spaghetti alla carbonara

per 4 persone

350 g di **spaghetti**, 200 g di **guanciale**, 50 g di **pecorino romano** grattugiato, 20 ml di **vino bianco** secco, 10 ml di **olio** extravergine d'oliva, 3 **uova**, 1 ciuffo di **prezzemolo** tritato, **pepe** in grani, **sale**

In una padella ampia facciamo rosolare il guanciale a fiamma bassa fino a renderlo trasparente.

In una terrina, rompiamo le uova aggiungiamo i 3/4 del pecorino grattugiato, sale, pepe e sbattiamo il tutto leggermente. Nel frattempo cuociamo gli spaghetti in abbondante acqua salata e scoliamoli al dente, avendo cura di conservare un mestolo di acqua di cottura.

Mettiamo la pasta nella padella del guanciale e facciamo saltare; il guanciale sciogliendosi avrà creato un buono strato di condimento.

Spegniamo la fiamma e aggiungiamo il battuto d'uova e pecorino.

da ricordare

Una delle cose fondamentali da tener presente, quando si prepara questo piatto, è che l'uovo deve essere versato sulla pasta a fuoco spento poiché non deve cuocersi ma solo rapprendere leggermente, creando una sorta di cremina che si legherà alla pasta eventualmente aggiungendo anche un po' acqua di cottura. Infine, serviamo gli spaghetti alla carbonara con un'ultima spolverata di pecorino e abbondante pepe macinato su ogni piatto.

Pasta alla norma

per 5 persone

400 g di **maccheroni**, 800 g di **pomodori pelati**, 200 g di **ricotta salata**, 10 foglie di **basilico** fresco, 2 **melanzane**, 1 **cipolla**, 30 g di **olio** d'oliva, 2 spicchi d'**aglio**, 50 g di **sale** grosso, 700 g di **olio di semi** di arachidi per friggere

Tagliamo la cipolla finemente e soffriggiamola in poco olio, quindi aggiungiamo i pomodori pelati, l'aglio, il basilico (tenendone da parte qualche foglia per guarnire il piatto), saliamo, pepiamo e portiamo a completa cottura.

Laviamo, spuntiamo e tagliamo le melanzane a fettine da 0,5 mm, ponendole in uno scolapasta e cospargendole di sale grosso per favorire l'uscita del liquido amaragnolo.

Dopo circa un'ora sciacquiamole e asciughiamole con carta assorbente.

Friggiamo le melanzane in una padella con l'olio d'oliva e facciamole asciugare su carta assorbente. In una pentola alta facciamo cuocere i maccheroni.

A cottura ultimata scoliamoli e trasferiamoli nel tegame con il sugo di pomodoro.

Facciamoli saltare e amalgamare col sugo. Serviamo la pasta alla Norma su un piatto, spolverizzandola di ricotta salata, con qualche fettina di melanzana fritta e foglie di basilico.

Se potete procuratevi melanzane viola chiaro panciute, scartando quelle allungate e quelle viola intenso di forma ovoidale: sono infatti loro, la varietà "seta", le più adatte a venire fritte e diventare la base per la pasta alla Norma

i secondi nel piatto

*Passiamo ora al classico "piatto forte" della nostra tradizione.
Sia esso a base di carne o di pesce
(ma anche di sola verdura), deve racchiudere
in sé tutta la maestria del cuoco, i sapori del territorio e...
i gustosi segreti che si tramandano da generazioni.*

Polenta ai funghi

per 4 persone

300 g di **farina di mais**, 400 g di **funghi misti**, 200 g di **fontina**, 1 litro di **latte**, 20 g di **burro**, 3 cucchiai di **olio** extravergine d'oliva, 1 cucchiaio di **prezzemolo** tritato, 1 spicchio d'**aglio**, **pepe** in grani, **sale**

Facciamo bollire il latte con un cucchiaio scarso di sale grosso, uniamo la farina a pioggia e cuociamo la polenta per almeno 40 minuti unendo 1,25 litri d'acqua bollente e mescolando con un cucchiaio di legno.

A cottura ultimata incorporiamo il burro e metà della fontina tagliata a scaglie amalgamando con un cucchiaio di legno. Rovesciamo la polenta in uno stampo rettangolare.

Sbucciamo l'aglio e rosoliamolo in padella con l'olio, poi togliamolo e uniamo i funghi a pezzetti cuocendolo per 15 minuti. Regoliamo sale e pepe, togliamoli dal fuoco e uniamo il prezzemolo tritato. **Imburriamo quattro terrine monoporzione;** Ricaviamo dalla polenta ormai fredda otto dischi usando un coppapasta tondo di diametro leggermente inferiore a quello delle terrine.

Disponiamo sul fondo di ognuna di esse il disco di polenta, copriamo con uno strato di funghi e fettine di fontina sottile fino a esaurire gli ingredienti.

Inforniamo a 200 °C per 10 minuti, fino a che la superficie sarà dorata e serviamo ben calda.

Polenta taragna

per 6 persone

700g. di **farina mista** (mais e grano saraceno), 250 g di **burro**, 4 litri di **acqua**, 500 g di formaggio **Bitto***

In una pentola antiaderente, mettiamo l'acqua e il sale e portiamo a ebollizione.
Versiamo la farina avendo cura di farne cadere poca per volta, mischiandola all'acqua aiutandoci con una frusta per evitare che si formino dei grumi. Quando il composto inizia a diventare piuttosto consistente utilizziamo invece un cucchiaio di legno per mischiare.
Quando sul fondo e sulle pareti si sarà formata una "crosta" da cui il composto si stacca facilmente la polenta è cotta.
Prima di toglierla dal fuoco aggiungiamo il burro a pezzetti e il formaggio tagliato a dadini. Cuociamo per altri 5 minuti e serviamo la polenta taragna ben calda.

*Attenzione alla scelta dei formaggi di alpeggio i migliori sono: Formai de mut dell'Alta Valle Brembana, Bitto storico o Bitto Dop.

SECONDI PIATTI

Ossobuco alla milanese

per 4 persone

4 **ossibuchi di vitello** (tagliati alti), 50 g di **burro**, ½ **cipolla** tritata, 1 bicchiere di **vino bianco**, ½ litro di **brodo di carne**, **olio**, **farina** e **sale** q.b. **Per la gremolada:** 1 spicchio d'**aglio**, 1 **limone**, 1 ciuffo di **prezzemolo**

Togliamo il grasso in eccesso e incidiamo con dei tagli la membrana esterna dell'ossobuco, in questo modo, durante la cottura, gli ossibuchi non si arricceranno; quindi infariniamoli.

In una padella capiente facciamo appassire la cipolla tritata finemente con olio e burro. In un'altra pentola prepariamo il brodo di carne. Mettiamo nella padella gli ossibuchi e lasciamoli rosolare per qualche minuto da ambo le parti.

Bagniamo con il vino, saliamo e lasciamo cuocere a fuoco basso per circa 1 ora. Versiamo quindi, poco per volta, qualche mestolo di brodo di carne. Nel frattempo prepariamo la gremolada tritando l'aglio, il prezzemolo e la scorza del limone grattugiato. Versiamo la gremolada nella padella degli ossibuchi 10 minuti prima della fine della cottura.

Terminiamo di cuocere e serviamo caldo, magari accompagnato da un riso allo zafferano.

Spezzatino di vitello con patate

per 6 persone

800 g di carne di **vitello**, 70 g di conserva di **pomodoro**, 4 **patate** medie, ½ bicchiere di **vino bianco**, 50 g di **burro**, **olio** extravergine di oliva, 1 **carota**, 1 **cipolla**, **farina** q.b., **sale** e **pepe**

Peliamo e tagliamo le patate a pezzetti. Tagliamo la carne di vitello a cubetti e passiamola leggermente nella farina.

In una pentola capiente scaldiamo l'olio e il burro, quando quest'ultimo si sarà sciolto versiamo la cipolla e la carota tagliate finemente. Appena la cipolla si sarà dorata aggiungiamo la carne.

Rosoliamo bene su tutti i lati per qualche minuto, quindi sfumiamo con il vino bianco, aggiungiamo il pomodoro, il pepe, il sale e mescoliamo bene.

Appena il liquido di cottura si sarà assorbito, aggiungiamo le patate e versiamo l'acqua fino a ricoprire totalmente gli ingredienti. Cuociamo a pentola scoperta per circa 45 minuti.

da ricordare

Prima di estrarre dal fuoco controlliamo che la carne e le patate siano tenere. Togliamo dal fuoco e serviamo caldissimo accompagnato da pane o crostini.

La carne ideale per lo spezzatino è quella ricca di tessuto connettivo, come la copertina di spalla

IDEA IN PIÙ

Vuoi scoprire la nostra **ricetta alternativa**? Inquadra il QR code

www.cottoecrudo.it

SECONDI PIATTI

Lepre in salmì

per 4 persone

600 g di **lepre** tagliata a pezzi, 750 ml di **vino rosso** corposo, 2 cucchiai di **farina** "00", 1 **carota**, 1 costa di **sedano**, 3 cucchiai di **olio** d'oliva extravergine, 1 pezzetto di **cannella**, 1 foglia di **salvia**, 1 foglia di **alloro**, 2 rametti di **timo**, 1 rametto di **rosmarino**, 1 ciuffo di **basilico**, 1 ciuffo di **prezzemolo**, 2 **cipolle**, 2 spicchi d'**aglio**, 3 chiodi di **garofano**, **pepe** in grani, **sale**

Mettiamo in una ciotola capiente i pezzi della lepre con 1 cipolla lavata e affettata, l'aglio schiacciato, le erbe lavate e asciugate, il sedano e la carota mondati, lavati e affettati, la cannella, i chiodi di garofano, i grani di pepe e un pizzico di sale; poi versiamo il vino e copriamo con pellicola trasparente. **Lasciamo marinare per 24 ore** in luogo fresco. Sgoccioliamo poi i pezzi di lepre, asciughiamoli e infariniamoli. **Facciamo appassire la cipolla** tritata rimasta in una casseruola con l'olio; uniamo i pezzi di lepre e facciamo dorare, poi aggiungiamo le verdure della marinata sgocciolate e facciamo rosolare per alcuni minuti. **Versiamo il resto della marinata** e cuociamo, a recipiente coperto, per 40 minuti; pepiamo e, se occorre, saliamo continuando la cottura per altri 15 minuti. **Sgoccioliamo i pezzi di lepre** e teniamoli al caldo in una teglia; eliminiamo l'alloro e passiamo le verdure rimaste al passaverdure. **Raccogliamo questo passato** nella casseruola, facciamolo restringere, quindi uniamo nuovamente i pezzi di lepre. Facciamoli scaldare e serviamoli, a piacere, con purè di patate o polenta.

Brasato al Barolo

per 6 persone

1 kg di **vitellone o bovino** (fassone), 1 bottiglia di vino **Barolo**, 1 spruzzo di **Brandy o Cognac** (facoltativo), 1 **carota**, 1 spicchio d'**aglio**, 40 g di **pancetta**, 2 foglie di **alloro**, ½ **cipolla**, 1 gambo di **sedano**, 50 g di **burro**, 3 chiodi di **garofano**, 1 rametto di **rosmarino**, **farina** q.b., **pepe**, **noce moscata**, **sale** q.b.

Tagliamo a pezzetti tutte le verdure e le spezie per la preparazione della marinatura della carne. Mettiamo la carne in una casseruola, aggiungiamo tutte le verdure, le spezie e infine il Barolo.
Copriamo e lasciamo marinare per 12 ore o più. Estraiamo la carne e passiamola nella farina.
In una casseruola soffriggiamo il burro con la pancetta e rosoliamo la carne, fino a ottenere uno strato di crosticina. Versiamo a fuoco basso nella medesima pentola tutta la marinatura, aggiungiamo il sale e lasciamo cuocere girando di frequente il composto e il pezzo di carne.
A metà cottura, (dopo un'ora), aggiungiamo (se piace) un goccio di Brandy o Cognac.
Lasciamo brasare la carne per circa un'altra ora. A questo punto togliamo la carne e passiamo tutto il composto di verdure e vino nel passaverdure e rimettiamo sul fuoco il condimento ottenuto per farlo addensare.
Infine, tagliamo la carne a fette e versiamoci sopra la salsa.

Secondo la Tradizione piemontese un vero Brasato al Barolo richiede 4 giorni di lavorazione: macerazione della carne in puro vino Barolo per un giorno; aggiunta di verdure, erbe ed aromi con ulteriore macerazione per due giorni. Il quarto giorno, cottura per svariate ore, con utilizzo del vino, delle erbe e degli aromi di macerazione.

Baccalà alla vicentina

per 4 persone

400 g di **baccalà** già ammollato, 3 **acciughe** sott'olio, 1 spicchio di **aglio**, 1 **cipolla** bianca grande, 1 mazzetto di **prezzemolo**, 3 cucchiai di **parmigiano** grattugiato, **farina** q.b., **olio** q.b., **latte** q.b.

Affettiamo la cipolla e mettiamola in padella assieme a un po' di olio, lo spicchio di aglio e una bella manciata di prezzemolo tritato.
Aggiungiamo le acciughe e lasciamo andare finché non si saranno sciolte bene e la cipolla sarà bella morbida.
Prendiamo i tranci di baccalà e li infariniamo. Mettiamo i tranci di baccalà, già ammollato, in padella li facciamo rosolare su entrambi i lati quindi aggiungiamo tre cucchiai di parmigiano grattugiato.
A questo punto versiamo in padella tanto latte quanto basta per ricoprire a filo i tranci di baccalà, e lasciamo cuocere per 1 ora o più a fuoco basso, non mescolando ma spostandolo per non farlo né rompere né attaccare.
Serviamo guarnendo con ciuffi di prezzemolo.

Baccalà alla napoletana

per 4 persone

500 g di **baccalà**, 100 g di **olive nere** snocciolate, 200 g di **pomodori**, 100 g di **cipolla** bianca, 15 g di **capperi**, 25 cl di **vino bianco** secco, 1 pizzico di **prezzemolo** tritato, 1 pizzico di **sale** fino, **olio** extravergine di oliva, **pepe nero** macinato

Con un coltello affilato tagliamo il baccalà in modo da ricavare quattro tranci più o meno della stessa consistenza. **Laviamo i pomodori e tagliamoli** a rondelle; tagliamo la cipolla a julienne. Tritiamo finemente assieme i capperi e le olive. **In una pirofila da forno** disponiamo la cipolla tagliata, poi i tranci di baccalà, bagnando il tutto con il vino bianco. Disponiamo sulla superficie del pesce il trito di olive e capperi, quindi aggiungiamo anche i pomodorini tagliati. **Infine una bella spolverata di sale fino,** di pepe nero e, per completare, versiamo un filo di olio extravergine. **Mettiamo in forno già caldo,** a 200°C, per 15 minuti circa, poi serviamo i tranci di baccalà ben caldi, cospargendoli di prezzemolo fresco.

Fegato alla veneziana

per 4 persone

600 g di **fegato di vitello**, 2 **cipolle** bianche di Chioggia, 50 g di **burro**, 4 cucchiai di **olio** evo, 2 cucchiai di **aceto di vino** bianco, un mazzetto di **prezzemolo**, 15 g di **sale**, 1 cucchiaino di **pepe**, poca **farina**

Tagliamo la cipolla a fette e soffriggiamola nel burro misto a olio. Non appena sarà diventata dorata aggiungiamo l'aceto e lasciamo stufare per 15-20 minuti a fuoco dolce.

Tagliamo il fegato a listarelle, passiamolo appena nella farina e aggiungiamolo alla cipolla, lasciando cuocere velocemente a fuoco alto, quindi saliamo e pepiamo e tritiamo il prezzemolo fresco.

Serviamo ancora caldissimo e, se si vuole, accompagnato con della polenta morbida.

Attenzione, nella ricetta del fegato alla veneziana una cipolla non vale l'altra; quella voluta dalla tradizione è la cipolla bianca di Chioggia.
Per quanto riguarda la scelta del tipo di fegato da impiegare, quello di vitello va per la maggiore, essendo dotato delle caratteristiche gastronomiche migliori, ma va bene anche quello di maiale.

Caponata di melanzane

per 6 persone

1 kg di **melanzane**, 400 g di **pomodori**, 500 g di gambi di **sedano**, 60 g di **pinoli**, 100 g di **olive**, 30 g di **capperi** dissalati, 40 g di **zucchero**, ½ bicchiere di **aceto**, 2 **cipolle** medie, **olio** extravergine d'oliva, **sale** q.b.

Laviamo e tagliamo le melanzane a cubetti, cospargiamo una manciata di sale grosso e mettiamole in un colapasta, affinché perdano l'amaro.
Facciamo riposare per 30 minuti. Tagliamo i gambi di sedano e sbollentiamoli per qualche minuto in una pentola d'acqua salata.
Scoliamoli, asciughiamoli e soffriggiamoli in padella a fuoco basso. A parte, in una padella, soffriggiamo le cipolle affettate.
Quando saranno imbiondite, aggiungiamo i capperi, i pinoli, le olive e lasciamo cuocere per 10 minuti circa.
Versiamo nel soffritto i pomodori tagliati a cubetti, aggiungiamo un pizzico di sale. Cuociamo a fuoco basso per altri 15-20 minuti.
Sciacquiamo le melanzane dal sale, asciughiamole con cura e friggiamole in una padella molto capiente. Lasciamo cuocere e appassire le melanzane.
Uniamo nella padella delle melanzane il sedano e il soffritto con i pomodori.
Poi aggiungiamo l'aceto, lo zucchero e amalgamiamo. Cuociamo fino a quando l'aceto sarà sfumato.

Calamari ripieni

per 4 persone

4 **calamari** grandi, 100 g di **pane** "del giorno prima", 30 g di **parmigiano** grattugiato, 100 g di **zucchine**, 60 g di **olive** verdi, 20 g di **capperi**, 1 pizzico di **prezzemolo** fresco, 500 g di **pomodori**, 2 spicchi d'**aglio**, 10 cl di **vino** bianco, **olio** extravergine di oliva, **sale** fino, **pepe** nero macinato

Puliamo i calamari sotto l'acqua corrente e svuotiamoli completamente staccando i tentacoli che andranno tritati finemente sul tagliere. Mettiamo da parte in una ciotola la mollica del pane.
Tritiamo finemente uno spicchio di aglio, le olive e i capperi che uniremo al pane. Grattugiamo la zucchina direttamente nella ciotola, aggiungiamo il parmigiano, un filo di olio, il prezzemolo tritato e i tentacoli tritati mescolando il tutto con le mani fino a ottenere un impasto ben amalgamato.
Riempiamo i calamari con questo impasto aiutandoci con un cucchiaino.
Fissiamo la sacca di ogni calamaro con uno stecchino di legno, in modo che il ripieno non fuoriesca durante la cottura.

da ricordare

Scaldiamo l'olio in una padella antiaderente, facciamo soffriggere l'aglio rimasto fino a farlo diventare dorato; poi togliamolo. Sistemiamo con cura nella padella i pomodori tagliati a spicchi e i calamari.
Facciamo sfumare con il vino bianco, copriamo e cuociamo per circa 20 minuti a fuoco medio-basso, girando i calamari di tanto in tanto con una pinza da cucina. Regoliamo di sale e pepe e serviamo ben caldi.

Sarde in saör

600 g di **sarde** fresche, 2 **cipolle** bianche grandi, 4 dl di **aceto** bianco, 50 g di **pinoli**, 50 g di **uvetta**, 100 g di **farina** "00", 200 g di **olio** d'oliva, 15 g di **sale**

Puliamo le sarde eliminando la testa e l'intestino, apriamole a libro e delischiamole.
Laviamole sotto l'acqua fredda, asciughiamole, infariniamole leggermente e friggiamole nell'olio molto caldo.
Togliamole con il mestolo forato non appena dorate su entrambi i lati e facciamole asciugare su carta assorbente.
Sbucciamo e affettiamo le cipolle, soffriggiamole in una padella con qualche cucchiaio di olio caldo a fuoco molto moderato.
Versiamo l'aceto e lasciamolo sobbollire per qualche minuto, quindi togliamolo dal fuoco.
Poniamo uno strato di sarde in una terrina non troppo grande, saliamole leggermente. Disponiamo sopra le sarde una parte delle cipolle sgocciolate, bagnamo con un po' di aceto caldo, cospargiamo con pinoli e uvetta (precedentemente ammollata in acqua tiepida e ben strizzata), e proseguiamo così a strati. Infine versiamo tutto l'aceto rimasto per coprire completamente i pesci.
Chiudiamo la terrina con della pellicola trasparente e lasciamo marinare in un luogo fresco almeno per un giorno prima di servirle.

Pollo ai mirtilli

per 4/6 persone

1 **pollo** intero pulito, 200 g di **mirtilli**, 150 g di **carote**, 100 ml di **brodo di pollo**, 1 cucchiaio d'**olio** extravergine di oliva, 1 **cipolla**, 2 spicchi d'**aglio**, **rosmarino**, **sale**

Mondiamo la cipolla e affettiamola; schiacciamo gli spicchi d'aglio e sbucciamoli; mondiamo le carote con una spazzola sotto un getto d'acqua, quindi tagliamole a pezzetti; laviamo e asciughiamo i mirtilli.

Scaldiamo un cucchiaio d'olio in una casseruola, uniamo il pollo e facciamolo rosolare in modo uniforme a fiamma medio-alta per 5 minuti, insistendo soprattutto sulle cosce, che sono la parte che richiede più tempo di cottura.

Togliamo il pollo, abbassiamo la fiamma, uniamo la cipolla e l'aglio sempre mescolando; dopo 5 minuti aggiungiamo le carote, due terzi dei mirtilli e un rametto spezzettato di rosmarino.

Saliamo, mescoliamo e facciamo appassire il tutto per 5 minuti bagnando con 2 cucchiai di brodo.

Uniamo ora il pollo, versiamo il brodo rimasto, mettiamo il coperchio e facciamo cuocere a fuoco lento per 1 ora e 20 minuti.

Circa 10 minuti prima di spegnere la fiamma, regoliamo di sale, uniamo i restanti mirtilli e qualche ago di rosmarino. A cottura ultimata serviamo il pollo con il suo saporito intingolo.

I mirtilli sono preziose bacche note sin dai tempi più remoti per le loro innumerevoli proprietà nutrizionali.

Saltimbocca alla romana

per 4 persone

4 fette larghe di **vitello**, 4 fette di **prosciutto crudo**, 4 foglie di **salvia**, 30 g di **burro**, ½ bicchiere di **vino bianco**, 1 pizzico di **sale**, 1 pizzico di **pepe nero** macinato

Eliminiamo gli eventuali nervetti dalla carne e battiamole con un batticarne dopo averla "chiusa" tra due fogli di carta forno.

Laviamo e asciughiamo la salvia facendo attenzione a non romperla. Teniamola da parte.

Adagiamo una fetta di prosciutto su ogni fettina di carne, quindi disponiamo una foglia di salvia su ogni fettina fermando il tutto con uno stuzzicadenti.

Facciamo sciogliere il burro e, quando inizia a soffriggere, adagiamo i saltimbocca e cuociamoli per farli rosolare un paio di minuti per ogni lato.

Una volta rosolati sfumiamo con il vino bianco e lasciamo cuocere per altri 5 minuti. Saliamo e aggiungiamo il pepe. Togliamo la carne dalla padella e lasciamo ridurre il fondo di cottura.

da ricordare

Serviamo bagnando i saltimbocca con il sughetto di cottura.

Cotoletta alla milanese

per 4 persone

4 **lombate di vitello** con l'osso, 200 g di **pane** grattugiato, 3 **uova**, 1 pizzico di **sale** fino, 100 g di **burro**

Tagliamo il grasso esterno delle lombate per evitare che si riduca durante la cottura. Prendiamo un batticarne, lavoriamo con forza le lombate sul tagliere e schiacciamole per renderle morbide e sottili. Sbattiamo le uova in una ciotola e passiamoci tutte le lombate, una per volta. Versiamo il pangrattato in un'altra ciotola, impaniamo una a una tutte le fette di carne, quindi battiamo con le mani la superficie per far aderire correttamente il composto di uovo e pane.

Passiamo le lombate ancora una volta nell'uovo sbattuto e, infine, nel pangrattato, per ottenere il secondo strato di impanatura.

Con il batticarne schiacciamo ancora sul tagliere tutte le lombate, per far aderire bene gli ingredienti.

In una padella antiaderente piana facciamo sciogliere il burro e mettiamo a cuocere le cotolette a fuoco medio, fino a farle diventare dorate da entrambi i lati.

Asciughiamo le cotolette sopra la carta assorbente da cucina, regoliamo di sale e serviamo nei piatti da portata, ancora calde e croccanti.

Sebbene in molti preferiscano il termine "costoletta" che fa riferimento al taglio di carne utilizzato, sono di più i sostenitori del nome cotoletta che deriva dall'espressione dialettale "cotulèta" che sempre signfica costola.

Polpette della nonna

per 4 persone

500 g di **carne trita** di manzo, 2 **panini** "del giorno prima", 50 g di **parmigiano** grattugiato, 1 spicchio d'**aglio**, 1 rametto di **timo**, 2 **uova**, 1 pizzico di **prezzemolo** fresco, 20 cl di **latte**, 80 g di **farina** tipo "00", **olio** extravergine di oliva, **sale** fino

Sminuzziamo la sola mollica del pane e mettiamola in ammollo in una ciotola con il latte, per 15 minuti circa.
In una ciotola capiente poniamo la carne trita, l'aglio sminuzzato, il timo e il prezzemolo tritati finemente. Uniamo poi la mollica di pane strizzata bene.
Sbattiamo le uova in una ciotola e versiamole insieme al resto unendo anche il pane grattugiato e il parmigiano.
Mescoliamo bene con un cucchiaio di legno, per amalgamare gli ingredienti del composto. Dividiamo il composto in cucchiate da 50 g circa che lavoreremo con le mani per formare tante palline uguali. Passiamole nella farina e poniamole su un tagliere.
Prima di friggerle, passiamole ancora una volta nella farina.

Friggiamo in olio caldo, fino a far diventare le polpette completamente dorate.
Togliamole con una schiumarola e deponiamole su carta da cucina, per eliminare l'olio in eccesso. Aggiungiamo un pizzico di sale e portiamole in tavola ancora calde.

Stinco di maiale

per 2/4 persone

1 **stinco di maiale** di circa 1,5 kg, 20 g di **farina**, 2 bicchieri di **vino bianco** secco, 2 **cipolle**, 2 gambi di **sedano**, 3 cucchiai d'**olio** extravergine di oliva, 1 rametto di **salvia**, 1 rametto di **timo**, 1 rametto di **rosmarino**, **pepe** in grani, **sale**

da ricordare

Prepariamo lo stinco eliminando i filamenti e le pellicine, quindi infariniamolo abbondantemente e facciamolo rosolare in una casseruola con l'olio per 7-8 minuti a fiamma vivace.

Quando sarà dorato in modo uniforme, abbassiamo la fiamma e cuociamo con il coperchio per 40 minuti. Intanto, tagliamo a spicchi le cipolle, lavate e asciugate, insieme alle erbe aromatiche.

Laviamo e mondiamo i gambi di sedano, eliminando i filamenti, poi tagliamoli a pezzetti. È ora di togliere la carne dalla casseruola, bagniamola con metà del vino e deglassiamo il fondo di cottura a calore vivace, staccando con un cucchiaio le piccole incrostazioni che si saranno formate sul fondo.

Rimettiamo la carne, aggiungiamo le erbe, le cipolle e il sedano, bagniamo con il vino rimasto e facciamo cuocere per altri 70 minuti, salando e pepando a piacere.

Serviamo lo stinco intero con le verdure e il sugo di cottura.

Lo stinco è un piatto tipico mitteleuropeo e, di conseguenza, in Italia, è una pietanza tradizionale altoatesina, diffusa anche in Trentino e, in genere, nelle Alpi.

Polpettone di tonno

per 4 persone

Per il polpettone: 400 g di **tonno** sott'olio, 70 g di **parmigiano** reggiano grattugiato, 50 g di **pangrattato**, 1 **limone**, 2 **uova**, 1 cucchiaio di **capperi**
Per il pesto: 100 g di **rucola** lavata e asciugata, 30 g di **pinoli**, 30 g di **pecorino** grattugiato, 70 g d'**olio** extravergine di oliva, **pepe** in grani, **sale**

Sgoccioliamo il tonno dall'olio di conservazione e poniamolo in un recipiente graduato; aggiungiamo i capperi, il parmigiano, il pangrattato, la scorza di un limone grattugiata finemente e le uova, una alla volta.
Tritiamo il tutto con un mixer fino a ottenere un composto omogeneo; poniamolo sul piano di lavoro compattando bene l'impasto con le mani unte d'olio e formando un polpettone. **Avvolgiamolo nella carta da forno,** chiudiamo il cartoccio alle due estremità con spago da cucina e cuociamo a 180°C per 20 minuti.
Togliamolo dal forno, apriamo il cartoccio e rimettiamolo in forno a completare la cottura per altri 5 minuti.
Quindi facciamolo intiepidire a temperatura ambiente e con il cartoccio aperto.
Nel frattempo avremo preparato il pesto versando la rucola ben lavata e asciugata, l'olio, i pinoli, il pecorino, sale e pepe, in un recipiente e tritando il tutto con un mixer.
Condiamo il polpettone di tonno con il pesto di rucola.

Peperoni ripieni

per 4 persone

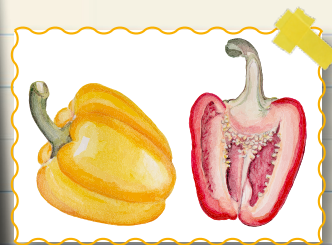
500 g di **salsiccia**, 4 **peperoni**, 30 g di **pinoli**, 100 g di **caciocavallo** grattugiato, 60 g di mollica di **pane**, 100 ml di **latte**, 10 ml d'**olio** extravergine di oliva, 1 **carota**, costa di **sedano**, ½ cipolla, mazzetto di **prezzemolo**, 1 ciuffo di **timo**, **aceto balsamico** q.b., **sale**

Laviamo e puliamo la carota, la cipolla e il sedano riducendole a dadini e soffriggiamo il tutto in una padella con 3 cucchiai d'olio per alcuni minuti. Uniamo la salsiccia senza budello sbriciolata e cuociamo ancora per circa 5 minuti.

Regoliamo di sale, poi allontaniamo dal fuoco. In una ciotola immergiamo nel latte la mollica di pane spezzettata, strizziamola e mescoliamola alla salsiccia aggiungendo il formaggio, i pinoli, il prezzemolo, il timo tritati finemente e una presa di sale.

Laviamo i peperoni asportando le calottine e tenendole da parte, puliamoli all'interno da semi e filamenti bianchi, quindi farciamoli con il composto preparato e chiudiamo con le calottine.

Disponiamoli in una teglia rivestita con carta da forno bagnandoli con 4 cucchiai d'olio emulsionati con lo stesso volume d'acqua e cuociamo in forno a 200 °C per 40 minuti.

Serviamoli tiepidi o freddi irrorandoli con qualche goccia di aceto balsamico.

Gateau di patate

per 6 persone

1 kg di **patate**, 60 g di **mozzarella**, 60 g di **scamorza** affumicata, 1 fetta spessa di **prosciutto cotto**, 50 g di **parmigiano**, 2 **uova**, **noce moscata**, **pane grattugiato**, 50 g di **burro**, **sale**, **pepe**

Lessiamo le patate in acqua salata. Una volta cotte passiamole nello schiacciapatate direttamente in una ciotola. Tagliamo a cubetti la scamorza e il prosciutto e mettiamoli nella purea di patate.

Strizziamo con molta cura la mozzarella e tagliamola a pezzetti nella ciotola. Aggiungiamo le uova, il parmigiano, il sale, il pepe, la noce moscata e amalgamiamo gli ingredienti fino a ottenere un composto omogeneo.

Imburriamo e cospargiamo di pangrattato una pirofila da forno. Adagiamo il composto all'interno della terrina e livelliamolo.

Concludiamo con qualche ciuffo di burro e un po' di parmigiano grattugiato. Mettiamo il gateau in forno preriscaldato a 180 °C per circa 20 minuti.

Gli ultimi 10 minuti portiamo il forno a 200 °C fino alla doratura della superficie. Sforniamo e serviamo caldo.

Orata al cartoccio

per 4 persone

4 **orate** da 350 g circa ciascuna, 1 **limone**, 4 cucchiai d'**olio** extravergine di oliva, 4 rametti di **rosmarino**, 4 rametti di **salvia**, 4 spicchi d'**aglio**, **pepe** in grani, **sale**

Squamiamo le orate sul piano di lavoro con un coltellino affilato o con l'apposito attrezzo, partendo dalla coda verso la testa.

Apriamo il ventre con le forbici, eliminiamo le interiora e togliamo anche le branchie, sempre con le forbici.

Laviamo bene i pesci dentro e fuori sotto acqua corrente fredda e asciughiamoli con carta assorbente da cucina.

Saliamo e pepiamo l'interno delle orate inserendo all'interno di ciascuna due fettine di limone, un rametto di salvia e uno di rosmarino; tenendo da parte metà dell'aglio spellato e reso a lamelle.

Poniamo le orate in quattro fogli di carta da forno, completiamo con le lamelle d'aglio, le erbe e il limone rimasti, irroriamo con un filo d'olio e regoliamo di sale e pepe.

Sigilliamo bene i bordi dei cartocci e cuociamo in forno a 180 °C per circa 20 minuti.

come finire in bellezza e bontà

Al termine di un menù di "grandi classici" non può mancare un dessert all'altezza della reputazione delle più celebri pasticciere d'Italia: le nostre nonne. Dolci semplici e golosi, magari da gustare accompagnati da un buon bicchierino.

Salame di cioccolato

per 6 persone

130 g di **biscotti** secchi, 130 g di **cioccolato fondente**, 200 g di **burro**, 3 **uova**, 150 g di **zucchero al velo**, 100 g di **cacao** amaro

Iniziamo sminuzzando i biscotti secchi, riducendoli in piccoli pezzi. Sciogliamo il burro in un pentolino a fiamma molto bassa, senza farlo rosolare. Mettiamolo in una ciotola insieme con lo zucchero a velo e mescoliamo.

Ora aggiungiamo tutto il cacao amaro all'interno della ciotola. Uniamo un uovo intero agli altri ingredienti.

Separiamo quindi gli albumi delle 2 uova rimaste dai tuorli e aggiungiamo questi ultimi al composto. Mescoliamo tutto energicamente per diversi minuti, fino a ottenere una crema omogenea. È giungo il momento di aggiungere i biscotti tritati.

Mescoliamo tutto ancora per qualche minuto, quindi grattugiamo il cioccolato in un piatto, creando delle piccole scaglie da unire anch'esse al composto.

Diamo forma al dolce, stendendo il composto sulla carta da forno ben imburrata. Dopo aver modellato la tipica forma del salame, arrotoliamo il dolce e avvolgiamolo in un foglio di alluminio. **Lasciamo riposare in frigo** per almeno 4 ore quindi serviamo a fette... proprio come un salame.

Il salame di cioccolato è un dolce tipico della tradizione italiana che, in alcune regioni, si prepara nel periodo di Pasqua e si mangia insieme alle uova di cioccolato e alla colomba.

Zeppole

per 6/8 persone

6 uova, 300 g di farina, 50 g di burro, ½ litro di acqua, sale, olio per friggere, amarene sciroppate o confettura q.b. **Per la crema pasticcera:** 80 g di farina, 2 uova, 50 cl. di latte, 100 g di zucchero, 1 limone

In una pentola, versiamo l'acqua con il burro e un pizzico di sale e portiamo quasi a ebollizione, poi versiamo la farina e mescoliamo energicamente con la frusta per 10 minuti.

Il composto è pronto quando si stacca con facilità dalla pentola. Spegniamo e aggiungiamo una per volta le uova. Mescoliamo sempre con forza.

Lasciamo riposare l'impasto per 25-30 minuti. Prepariamo la crema lavorando in un recipiente lo zucchero con 2 tuorli, fino a ottenere un composto spumoso.

Aggiungiamo la farina setacciata, il latte e la buccia di limone grattugiata.

Mescoliamo con cura. Mettiamo il composto sul fuoco a fiamma moderata mescolando continuamente fino a fare addensare la crema.

Riempiano ora di pasta una tasca da pasticcere con becco largo e creiamo delle forme circolari.

Facciamo scivolare una zeppola alla volta nell'olio caldo, e cuociamo fino a quando gonfierà. Togliamola non appena sarà colorita e adagiamola su carta assorbente.

Lasciamo raffreddare le zeppole, poi, con una sacca da pasticcere poniamo nel mezzo la crema e al centro delle amarene sciroppate o della confettura.

Tiramisù

per 4/6 persone

Per i savoiardi: 100 g di **farina** "00", 3 uova, 140 g di **zucchero** semolato, ½ cucchiaino di **essenza di vaniglia**, **sale**. **Per farcire:** 400 g di **mascarpone**, 4 tuorli d'**uovo**, 70 g di **zucchero**, 1 bicchierino di **Cointreau**, 3 tazzine di **caffè**. **Per decorare:** 30 g di **cacao amaro** in polvere, 10 g di **zucchero a velo**

Prepariamo i biscotti "savoiardi" unendo la farina in una ciotola con un pizzico di sale. A parte, poniamo le uova sgusciate, 100 g di zucchero e l'essenza di vaniglia, quindi lavoriamo delicatamente gli ingredienti con una frusta. Incorporiamo la farina con una spatola, mescolando fino a ottenere una pasta omogenea.

Inseriamo il beccuccio liscio da 1 cm nella tasca da pasticciere e riempiamola con il composto.

Formiamo, direttamente sulla placca del forno, rivestita di carta, dei bastoncini delle dimensioni di 8x2 cm, distanziandoli l'un l'altro di 2 cm.

Cospargiamo la superficie dei biscotti con lo zucchero rimasto e facciamo cuocere per 10-15 minuti a 180 °C. Sforniamo e facciamo raffreddare.

Per la farcia: usando la frusta, montiamo i tuorli con lo zucchero fino a quando non avranno assunto un colore biancastro. Incorporiamo il mascarpone e il liquore mescolando con cura, così da ottenere una crema morbida e fluida. Mescoliamo il cacao con lo zucchero a velo.

Inzuppiamo ora i savoiardi nel caffè e stendiamone la metà in una teglia. Copriamo con la crema, poi con i restanti savoiardi. Infine spolverizziamo con il cacao usando un setaccino.

da ricordare

Facciamo riposare in frigorifero per almeno 2 ore prima di servire.

Zuccotto

per 4 persone

250 g di **pan di Spagna**, ½ litro di **panna**, 50 g di **zucchero a velo**, 3 fogli di **colla di pesce**, 20 g di **burro**, 1 cucchiaio di **cacao**, 100 g di **zucchero**, 2 bicchierini di **Rum**, 80 g di **canditi assortiti**, 100 g di **cioccolato fondente**

Facciamo ammorbidire il burro a fuoco dolce, uniamo il cacao e lo zucchero, aggiungiamo 2 cucchiai d'acqua per dare fluidità e cuociamo 5 minuti continuando a mescolare. Mettiamo a bagno in acqua tiepida la colla di pesce per 10 minuti, strizziamola e facciamola sciogliere a fuoco dolce con poca acqua.

Tagliamo il pan di Spagna a fette regolari spesse 1 cm, foderiamo con esse le pareti e il fondo di uno stampo a cupola e bagniamo con il Rum.

Montiamo la panna soda e uniamo a essa la colla di pesce e lo zucchero a velo, amalgamiamo e dividiamo la panna in due parti.

Alla prima aggiungiamo la crema di burro e cacao, alla seconda metà dei canditi e del cioccolato a pezzetti, quindi mescoliamo. Versiamo la panna con la crema nello stampo, cospargiamo con i canditi e il cioccolato rimasti e colmiamo con la seconda parte di panna.

Chiudiamo con altro pan di Spagna e teniamo in frigo per qualche ora.

Prima di servire capovolgiamo lo stampo sul piatto da portata. Guarniamo con un ciuffo di panna montata e una ciliegia candita.

Se non amate il gusto alcolico del Rum usate del succo di arancia.

Cannoli siciliani

per 4/6 persone

300 g di **farina bianca** "00", 30 g di **zucchero** semolato, 30 g di **burro**, 1 **albume**, 5 g di **lievito** per dolci, **Marsala** secco q.b., **olio** per friggere, **sale** **Per il ripieno:** 400 g di **ricotta**, 200 g di **zucchero a velo.** **Per decorare:** **cioccolato** fondente, **pistacchi** sminuzzati, **frutta candita**

Sciogliamo il burro in un tegame a bagnomaria e mettiamolo in una ciotola con la farina setacciata, il lievito, lo zucchero e un pizzico di sale.

Aggiungiamo il Marsala, mescoliamo con un cucchiaio di legno fino a ottenere un impasto morbido; copriamo con pellicola e lasciamo riposare per due ore.

Poniamo la ricotta in una ciotola, amalgamiamola con lo zucchero a velo fino a ottenere un composto cremoso.

Su una spianatoia leggermente infarinata stendiamo la pasta tirandola a 2 mm, tagliamola in quadrati di circa 10 cm, spennelliamoli con l'albume sbattuto e avvolgiamoli sugli appositi tubi per cannoli.

In una padella per fritti scaldiamo abbondante olio e immergiamo i tubi uno alla volta.

Quando la pasta sarà dorata da ogni lato estraiamoli con una schiumarola e asciughiamoli su carta assorbente.

Lasciamoli raffreddare, quindi estraiamo i tubi metallici e farciamoli con il composto di ricotta. Per decorare usiamo cioccolato in scaglie, pistacchi e canditi con fantasia.

Le cialde di pasta dei cannoli sono chiamate "sconci" e vanno riempiti solo alla fine perché rimangano croccanti.

Cassata

per 4 persone

400 g di **pan di Spagna**, 400 g di **ricotta** fresca, 400 g di **zucchero** al velo, 200 g di **arancia candita**, 200 g di **cedro candito**, 100 g di **cioccolato** fondente, 3 cucchiai di **acqua di fior d'arancio**, 10 cl di **Rum**, 1 bustina di **vaniglia**, 200 g di **zucchero** semolato, 50 g di **ciliegine sciroppate**

Riduciamo a pezzetti metà della quantità di arancia e cedro, più tutto il cioccolato; poi versiamo in una ciotola capiente la ricotta passata al setaccio, lo zucchero semolato, la vaniglia, i pezzettini di frutta candita, il cioccolato, l'acqua di fior d'arancio.

Mescoliamo fino a ottenere un composto ben amalgamato, che servirà per farcire la cassata.

Prendiamo una tortiera a cerniera: copriamo bene il fondo e il bordo con il pan di Spagna e, con un pennello bagniamo bene con il Rum.

Versiamo il composto all'interno della tortiera livellandolo con una spatola da pasticciere. Copriamo la superficie con il pan di Spagna rimasto, spennelliamo ancora con il Rum e lasciamo riposare in frigo per almeno 6 ore.

Trascorso questo tempo, riprendiamo la tortiera sformando con cura il dolce.

Mettiamo in una ciotola lo zucchero a velo con 4 cucchiai di acqua e mescoliamo con forza fino a ottenere la glassa. Con un cucchiaio di legno versiamola sulla superficie della cassata; livelliamo poi con cura, aiutandoci con una spatola da pasticciere. Lasciamo riposare la torta per altre due ore.

Decoriamo con pezzi di cedro e arancia candita rimasti, usando anche le ciliegine sciroppate.

Pastiera napoletana

per 10 persone

500 g di **ricotta**, 200 g di **grano**, ½ litro di **latte**, scorza di 1 **limone**, 220 g di **zucchero**, 60 g di **canditi assortiti**, 1 bicchierino di **acqua di fiori d'arancio**, 7 **uova**, 50 g di **zucchero a velo**
Per la pasta frolla: 1 bicchierino di **Marsala**, 300 g di **farina**, 150 g di **zucchero**, 150 g di **burro**, 2 **tuorli**, 1 punta di **bicarbonato**, 1 pizzico di **sale**

Mettiamo a bagno il grano per 2 giorni. Scoliamolo e lessiamolo per 30 minuti in acqua.
Versiamolo in un pentolino con il latte caldo, metà scorza di limone e 20 g di zucchero; mescoliamo finché il latte sarà del tutto evaporato. Prepariamo la pasta impastando la farina con il burro morbido a pezzetti, lo zucchero, i tuorli, il Marsala, il sale e il bicarbonato; prepariamo una palla e lasciamola riposare per ½ ora.
Versiamo in un recipiente la ricotta, i canditi, l'acqua di fiori, il rimanente limone grattugiato, lo zucchero rimasto e lavoriamo il tutto.
Aggiungiamo il grano e amalgamiamolo con 6 tuorli, uno per volta, poi con 4 albumi montati a neve. Dividiamo la pasta in due parti (una il doppio dell'altra).
Spianiamo la più grande con cui foderare il fondo e i bordi di una tortiera imburrata che riempiremo con il composto. Con la pasta rimanente prepariamo delle strisce che chiuderanno la torta come una grata.
Spennelliamo la superficie della pastiera con il tuorlo d'uovo rimasto e mettiamola a cuocere per 1 ora in forno caldo a 180 °C. Lasciamo raffreddare, estraiamo dallo stampo e completiamo con lo zucchero a velo.

Crostata

per 4 persone

300 g di **farina**, 150 g di **zucchero**, 150 g di **burro**, 2 **tuorli**, ½ bustina di **lievito**, 1 **limone**, **sale**, 300 g di **marmellata**

Prepariamo la farina sulla spianatoia con un pizzico di sale, il lievito e la scorza del limone grattugiato. **Facciamo un buco a fontana** al centro e versiamo i tuorli, lo zucchero e il burro. Amalgamiamo velocemente, in modo che il burro non si scaldi troppo. **La pasta finale deve risultare** morbida e friabile e non elastica. Formiamo una palla con l'impasto, copriamola e lasciamola riposare in frigorifero per 30 minuti. **Quindi riprendiamola e stendiamo** l'impasto con il mattarello. Stendiamo la sfoglia ottenuta sulla teglia imburrata eliminando la pasta in eccesso, che utilizzeremo per le striscioline decorative.

da ricordare

Foriamo la pasta con le punte della forchetta. Copriamo la base con la marmellata, ma non troppo vicino ai bordi. **Con la pasta avanzata realizziamo delle striscioline** da posizionare a griglia. **Inseriamo il dolce in forno preriscaldato** a 180 °C per 30 minuti. Sforniamo, lasciamo raffreddare, estraiamolo dalla teglia e serviamo.

Torta di castagne

per 4/6 persone

400 g di **castagne**, 50 g di **mandorle** in polvere, 200 g di **zucchero**, 125 g di **burro**, 3 **uova**, **panna montata** per decoro q.b., **scaglie di mandorla** per decoro q.b., **sale**

In una casseruola con acqua bollente lessiamo le castagne per 40 minuti. Scoliamole, manteniamo alcune castagne intere e passiamo le rimanenti, ancora calde, nello schiacciapatate, riunendo la purea in una ciotola d'acciaio.
Rompiamo le uova ponendo i tuorli in una ciotola d'acciaio e gli albumi in un'altra. Montiamo i tuorli con lo zucchero usando una frusta elettrica fino a ottenere un composto spumoso.
Incorporiamo il burro a pezzetti e fatto ammorbidire a temperatura ambiente, la purea di castagne e le mandorle in polvere.
Montiamo a neve ben ferma gli albumi leggermente salati e aggiungiamoli all'impasto precedente mescolando dal basso verso l'alto per non smontarli.
Imburriamo e infariniamo una teglia, trasferiamo il composto e cuociamo a 180 °C per 35 minuti.
Serviamo dopo aver guarnito con le castagne intere, la panna montata e alcune scaglie di mandorla.

Torta di mele classica

per 4 persone

180 g di **farina**, 150 g di **zucchero**, 70 ml di **latte**, 30 g di **burro**, 4 **mele**, 2 **uova**, 1 **limone** (scorza), 1 cucchiaino di **lievito per dolci**, **burro** q.b. (per lo stampo), **zucchero di canna** q.b.

Sbattiamo le uova con lo zucchero fino a ottenere un composto gonfio e spumoso. Uniamo, a poco a poco: la farina, la scorza grattugiata di un limone, il latte e, infine, una bustina di lievito.

Amalgamiamo il tutto fino a ottenere un impasto omogeneo e trasferiamolo in uno stampo precedentemente imburrato o rivestito con carta da forno.

Sbucciamo le mele, tagliamole a fettine e disponiamole sulla superficie della torta in senso circolare.

Cospargiamo uniformemente con zucchero di canna e cuociamo in forno caldo a 170 °C per circa 45 minuti. Sformiamo il dolce e facciamolo intiepidire prima di servire.

La mela Golden dal sapore molto dolce è la più adatta per i dolci.

IDEA IN PIÙ

Vuoi scoprire la nostra **ricetta alternativa**? Inquadra il QR code

www.cottoecrudo.it

Torta paradiso

per 6 persone

100 g di **farina** "00", 150 g di **fecola di patate**, 200 g di **yogurt** ai cereali, 200 g di **zucchero di canna**, 80 g di **burro**, 1 bustina di **lievito**, 4 **uova**, scorza grattugiata di un **limone**, sale **Per decorare: zucchero a velo**, **cereali misti** secchi q.b., fettine di **limone**

In una ciotola montiamo con una frusta le uova, lo zucchero di canna e un pizzico di sale, sino a ottenere una spuma molto soffice.

da ricordare

Aggiungiamo lo yogurt (mantenuto fino all'ultimo in frigorifero), la farina setacciata e la fecola continuando a mescolare. Uniamo il lievito e il burro, precedentemente fuso in un pentolino, versandolo a filo.

Amalgamiamo bene l'impasto e aromatizziamolo con la scorza di limone grattugiata. Imburriamo e infariniamo uno stampo, quindi versiamoci l'impasto.

Cuociamo a 180 °C per 40 minuti, provando la cottura con uno stuzzicadenti lungo.

Sforniamo e lasciamo raffreddare su una griglia d'acciaio prima di decorare con zucchero a velo, cereali misti secchi e fettine di limone.

Secondo la leggenda, un frate della Certosa di Pavia imparò la ricetta da una giovane sposa conosciuta mentre era alla ricerca di erbe curative. I confratelli estasiati dalla bontà della torta la chiamarono Paradiso

Torta di riso

250 g di **riso** originario, 25 g di **amido di frumento**, ½ l di **latte**, 90 g di **zucchero semolato**, 4 **uova**, 1 bustina di **vanillina**, 1 **limone**, **sale**, **olio** di oliva, **pangrattato**, 20 g di **zucchero a velo**

Portiamo a ebollizione una pentola capiente con acqua leggermente salata e aggiungiamo il riso.

Dopo circa 10 minuti scoliamolo e trasferiamolo in una ciotola in cui avremo già versato il latte bollente, mescoliamo con cura e lasciamo riposare il composto.

Separiamo i tuorli dagli albumi, teniamo questi ultimi da parte e montiamo i primi a lungo, insieme a zucchero e vanillina, con una frusta elettrica, fino a ottenere una crema gonfia e spumosa.

Aggiungiamoci la scorza grattugiata del limone e l'amido, poi uniamo il tutto al composto di riso e latte ormai raffreddato.

Montiamo a neve soda gli albumi, utilizzando la frusta elettrica, e incorporiamoli al composto di riso, un cucchiaio alla volta. Trasferiamo il preparato in una teglia del diametro di 20 cm unta e cosparsa di pangrattato, poi facciamo cuocere in forno preriscaldato a 180 °C per 25 minuti.

A fine cottura dovrà risultare leggermente dorato. Spolverizziamo la torta con zucchero a velo e serviamola tiepida o fredda.

Torta della nonna

per 6 persone

400 g di **farina**, 150 g di **zucchero a velo**, 200 g di **burro**, 4 **uova**, 1 bustina di **vanillina**, 1 pizzico di **sale** **Per la crema:** 1 l di **latte**, 250 g di **zucchero**, 8 **uova**, 80 g di **farina**, 1 bustina di **vanillina**, ½ **limone** **Per la copertura:** **pinoli** q.b., **zucchero a velo vanigliato** q.b.

Lavoriamo con il mixer la farina, un pizzico di sale e il burro fino a ottenere un composto farinoso e uniamo lo zucchero. Formiamo la fontana, versiamo la bustina di vanillina e i tuorli.

Amalgamiamo velocemente, formiamo una palla, avvolgiamola con pellicola e facciamola riposare in frigo per 30 minuti.

Per la crema: poniamo sul fuoco una casseruola con il latte (tenendone da parte ½ bicchiere), la vanillina e la scorza di limone e portiamo a ebollizione; togliamo dal fuoco e facciamo intiepidire. In una terrina lavoriamo i tuorli con lo zucchero.

Continuando a sbattere uniamo a filo un terzo del latte tiepido e incorporiamo la farina. Versiamo il composto di uova nella stessa casseruola con il latte rimanente.

Rimettiamo sul fuoco e portiamo a ebollizione, fino a fare addensare. Uniamo il ½ bicchiere di latte tenuto da parte e mescoliamo. Spegniamo il fuoco e lasciamo raffreddare in frigo coperta.

Riprendiamo la frolla e dividiamola in due panetti uno più grande dell'altro. Con il più grande foderiamo una tortiera di circa 26 cm di diametro imburrata e infarinata. Con i rebbi di una forchetta bucherelliamo la superficie e versiamo al suo interno la crema.

Chiudiamo con il secondo disco di frolla. Distribuiamo i pinoli su tutta la superficie, inforniamo a 180 °C per circa 45-50 minuti. Sforniamo, lasciamo raffreddare e spolverizziamo con zucchero a velo vanigliato.

Sbrisolona

per 6/8 persone

200 g di **farina** "00", 200 g di **farina di mais**, 200 g di **mandorle** spellate, 150 g di **zucchero** semolato, 1 cucchiaio di **zucchero a velo**, 20 ml di **marsala**, 1 **limone**, 120 g di **burro**, 100 g di **strutto**, 2 **uova**, 1 pizzico di **vanillina**, **sale**

Con un mixer tritiamo metà delle mandorle e teniamole da parte. Sul piano di lavoro disponiamo a fontana le farine mescolate tra loro e, nel centro, mettiamo lo zucchero, i tuorli, le mandorle tritate, il marsala, la scorza grattugiata del limone, un pizzico di sale e uno di vanillina.
Mescoliamo bene tra loro gli ingredienti, riformiamo la fontana e, nel centro, mettiamo il burro e lo strutto fatti ammorbidire a bagnomaria.
Rimpastiamo ancora. Non occorre ottenere un impasto compatto, l'importante è che i singoli ingredienti si amalgamino bene tra loro.
Rivestiamo con carta da forno uno stampo, imburriamo e infariniamo leggermente la carta, distribuiamo la pasta sbriciolandola accuratamente formando uno strato uniforme, poniamo le mandorle intere sulla superficie della torta.

da ricordare

Prima di infornare battiamo con un paio di colpi secchi la base dello stampo sul piano di lavoro, in modo da colmare gli eventuali spazi vuoti che si potrebbero essere formati fra le "briciole" della pasta.
Cuociamo in forno a 180 °C per 1 ora; lasciamo raffreddare e serviamo.

DOLCI

Cantucci

500 g di **farina**, 500 g di **zucchero**, 400 g di **mandorle** sgusciate, 4 **uova**, 1 cucchiaino di **lievito**, 1 pizzico di **sale**, 1 bustina di **vanillina**

Sono tipici biscottini duri toscani che si mangiano in genere accompagnati o addirittura intinti nel Vin santo.
Per prepararli montiamo a neve gli albumi con lo zucchero e amalgamiamoli con cura.

Aggiungiamo i tuorli, la farina, le mandorle intere (e alcune tritate grossolanamente), un cucchiaino di lievito, una bustina di vanillina e un pizzico di sale. Impastiamo con cura fino a ottenere un composto omogeneo e denso.

In una teglia infarinata o foderata con carta da forno, formiamo dei panetti rettangolari larghi 5-6 centimetri e alti 1 centimetro circa.

Mettiamoli in forno a 180 °C per 30 minuti. Sforniamo e tagliamo subito i panetti in liste da mezzo centimetro circa.

Per rendere i biscotti più croccanti, inforniamo nuovamente i cantucci per 10 minuti a 160 °C. Sforniamo e lasciamo raffreddare prima di mangiarli.

Lingue di gatto

per 30 biscotti

100 g di **farina**, 3 **albumi**, 100 g di **burro**, 100 g di **zucchero al velo**, 1 bustina di **vanillina**

Prendiamo una ciotola abbastanza profonda e lavoriamo a crema il burro con lo zucchero e la vanillina.
Uniamo un albume per volta e qualche cucchiaio di farina, amalgamiamo fino a ottenere un composto cremoso.
Con la crema ottenuta, riempiamo la tasca di una siringa per dolci o un sac à poche con beccuccio liscio.
Ricopriamo una teglia rettangolare con la carta da forno.
Servendoci della siringa, realizziamo dei bastoncini lunghi circa 2,5 cm ben distanziati tra loro.
Inforniamo in forno preriscaldato a 180 °C per circa 10 minuti.

Nella Parigi degli anni Venti, il pasticcere Perrault confezionava questi biscotti in una scatola di latta con l'immagine di un gatto; questa l'origine del nome di questi dolcetti lunghi e sottili, che ricordano proprio la lingua di un gatto.

Baci di dama

per 12 biscotti

130 g di **farina**, 100 g di **zucchero**, 100 g di **burro**, 100 g di **nocciole**, 1 **tuorlo** piccolo, 75 g di **zucchero** per la "farina" di nocciole, 100 g di **cioccolato** fondente, 1 pizzico di **sale**

Facciamo tostare le nocciole in forno a 180 C° per circa 10 minuti. **Quando sono dorate,** eliminiamo la pellicina superficiale strofinandole leggermente con un canovaccio di cotone, quindi frulliamole finemente nel mixer insieme a qualche cucchiaio di zucchero, ottenendo così una farina di nocciole. **In una terrina, con un cucchiaio di legno,** lavoriamo a crema lo zucchero rimanente insieme al burro ammorbidito a temperatura ambiente e al tuorlo. **Aggiungiamo in un solo colpo** la farina bianca, la farina di nocciole e il sale; riduciamo a forma di palla e lasciamo riposare in frigo per un'oretta. **Trascorso il tempo formiamo delle piccole palline** di 1,5 cm e facciamole riposare in freezer per 5 minuti. **Posizioniamole poi su una teglia** ricoperta con carta da forno, un po' distanti tra loro e cuociamole a 170 °C per circa 10 minuti, fino a doratura. **A bagnomaria** facciamo fondere il cioccolato mescolando spesso e lasciamolo raffreddare lievemente. **Spalmiamo infine il cioccolato** sulla parte piana di ogni biscotto e accoppiamoli due a due facendoli riposare finché il cioccolato sarà indurito.

Amaretti

per 20 biscotti

300 g di **mandorle dolci**, 100 g di **mandorle amare**, 350 g di **zucchero**, 3 albumi d'**uovo**, 1 **limone**, **zucchero a velo** q.b.

Mettiamo a bollire dell'acqua in una pentola e immergiamo per qualche minuto le mandorle: scoliamole, spelliamole e lasciamole raffreddare.

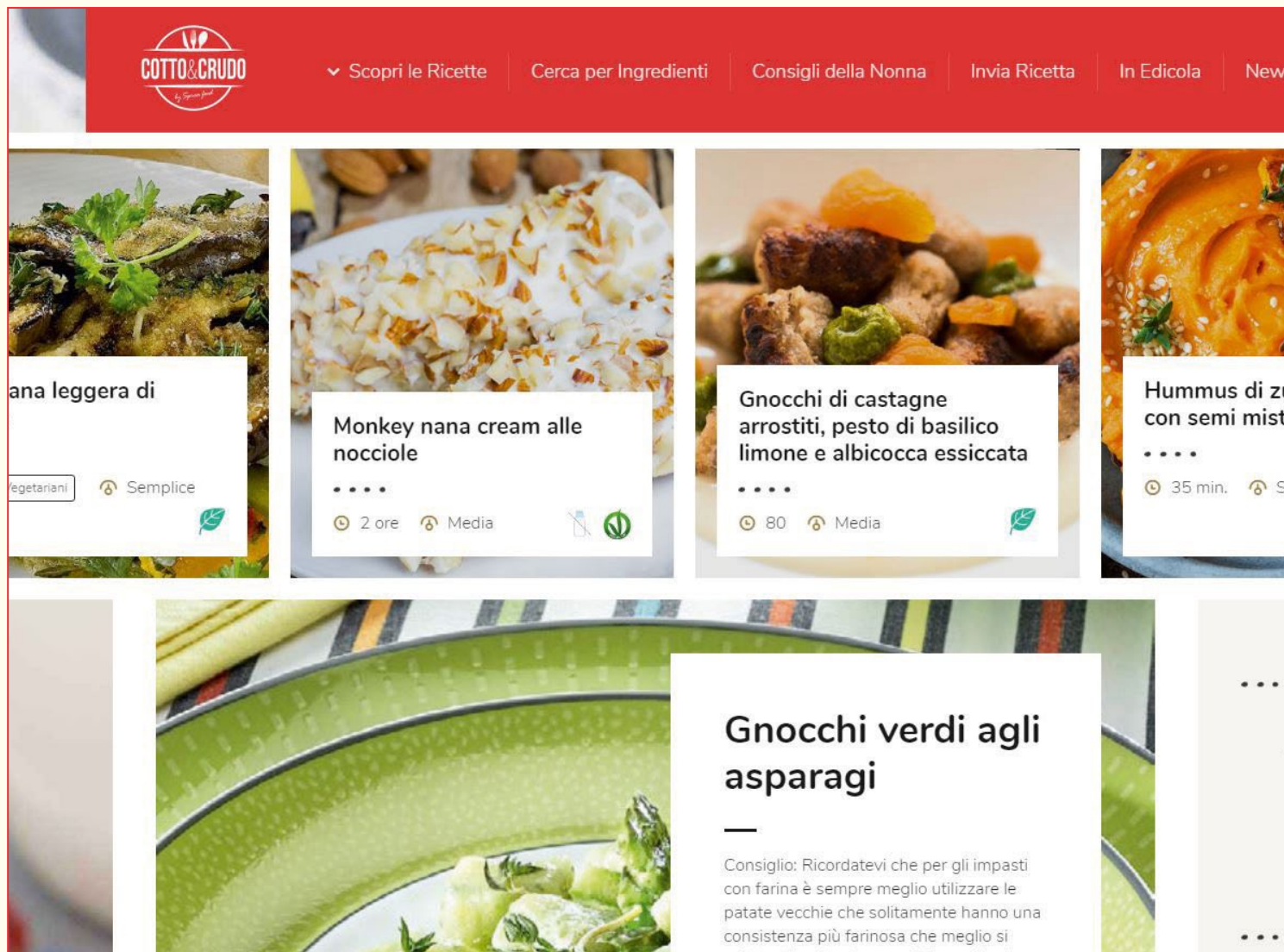
Tritiamo finemente le mandorle nel mixer, poi aggiungiamo poco per volta lo zucchero e la scorza di limone.

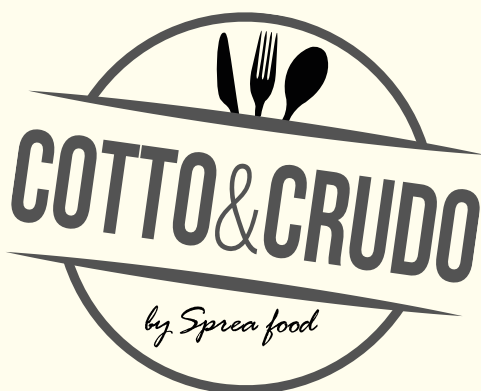
Tritiamo fino a quando la pasta diventa densa. A parte, montiamo a neve ferma gli albumi e li aggiungiamo al composto di mandorle e zucchero. Mescoliamo fino a quando gli ingredienti non si saranno ben amalgamati.

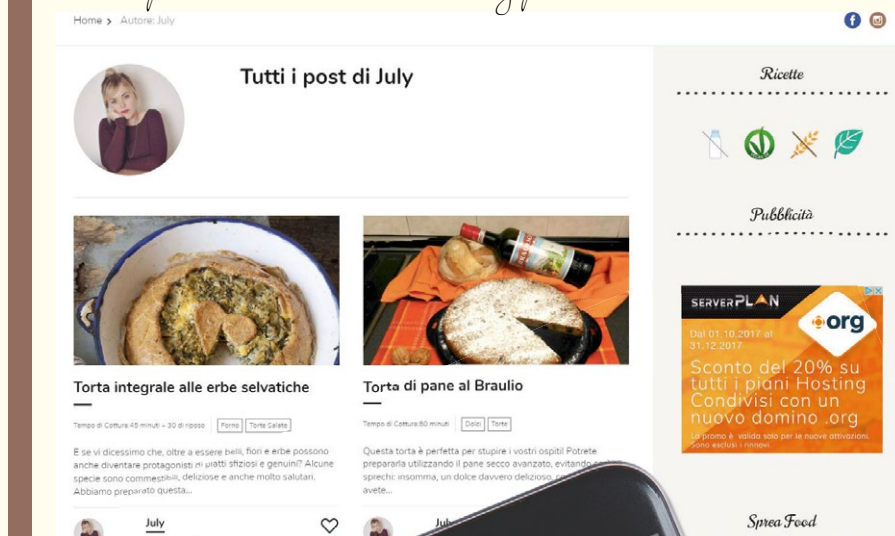
Riempiamo con il composto la sacca da pasticcere e distribuiamo il composto in tanti mucchietti da circa 4 cm su una teglia da forno ben infarinata. Poniamo gli amaretti, distanziati gli uni dagli altri e inseriamo al centro di ognuno una mandorla; quindi spolveriamo di zucchero a velo.

Lasciamo riposare per circa 2 ore. Mettiamoli ora in forno, a calore basso, circa 120 °C, per 60 minuti. Una volta terminata la cottura, lasciamoli intiepidire, poi stacchiamoli dalla teglia con l'aiuto di una spatola per servirli.

Cottoecrudo.it

Atterra in rete il nuovo sito di cucina con tante ricette e tante funzioni innovative che ne facilitano l'utilizzo, che permettono di scegliere i piatti da fare secondo gusti e esigenze onnivore, vegetariane, vegane e per intolleranti a glutine e lattosio. Scopri quanti nuovi piatti originali puoi realizzare e diventa protagonista caricando le tue creazioni culinarie!

Cottoecrudo.it, il nuovo portale di SpreaFood è innovativo perché:

- *Ogni giorno pubblica nuovi contenuti provenienti dal grande archivio delle nostre riviste*
- *Puoi cucinare le ricette presenti passo-passo grazie all'innovativo sistema di lettura*
- *Puoi pubblicare le tue ricette e condividerle con una community appassionata di oltre mezzo Milione di persone*
- *Puoi filtrare le ricerche scegliendo fra cucina vegana, vegetariana, senza glutine e senza latte*
- *Puoi creare il tuo profilo personale, ottenere followers e confrontarti con grandi Chef*
- *Puoi stampare, salvare, votare e condividere con facilità le ricette di cottoecrudo.it*

Ti senti uno Chef?

Partecipa alla vita della community pubblicando le tue ricette.

Scansiona il QRcode per accedere direttamente al sito.

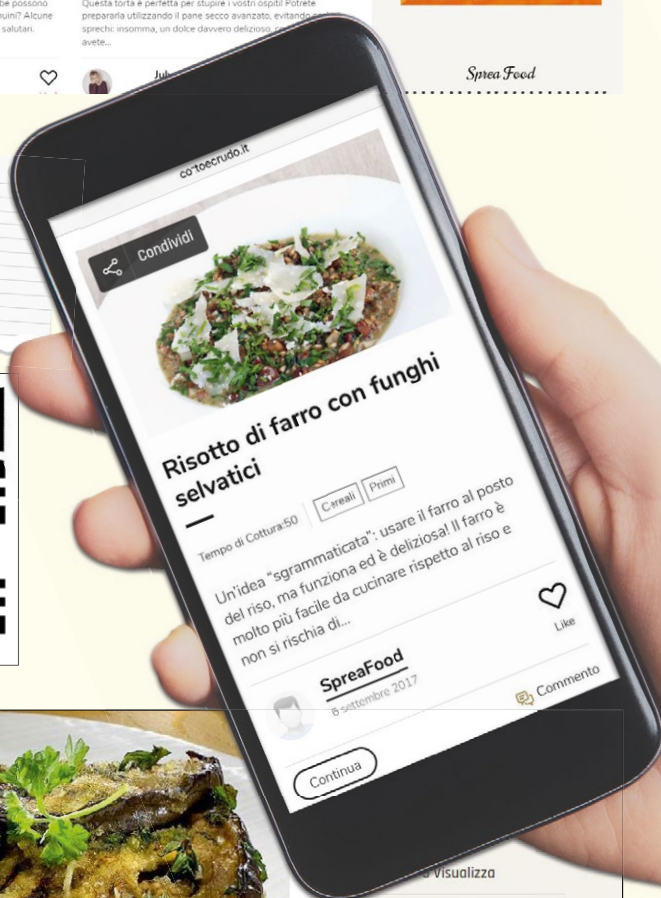
Tutti i post di July

Torta integrale alle erbe selvatiche

Torta di pane al Braulio

Risotto di farro con funghi selvatici

Un'idea "sgrammaticata": usare il farro al posto del riso, ma funziona ed è deliziosa! Il farro è molto più facile da cucinare rispetto al riso e non si rischia di...

SpreaFood

Parmigiana leggera di verdure

Caratteristiche:

Ingredienti

- 200 gr Peperoni rossi
- 200 gr Peperoni gialli
- 300 gr Melanzane
- 200 gr Taccole

Nel prossimo numero

PASTA FRESCA

Bontà, gusto e genuinità dolce e salata. Tante ricette alla scoperta del fatto in casa secondo il ricettario della nonna.

Il numero di FEBBRAIO/MARZO sarà in edicola il 12 GENNAIO

Cucina tradizionale

Bimestrale- prezzo di copertina 3,90 €
Via Torino, 51 20063 Cernusco sul Naviglio - Tel. 02924321

Direttore responsabile: Luca Sprea

Cigra S.r.l.
Socio Unico
Amministratore unico: Luca Sprea

Hanno collaborato su questo numero: Guido Giraudo (testi e box) - Studio Agnus (foto e ricette) - Paola Cappa (foto e ricette) - Laura Tiso (foto e ricette) - Elisabetta Maccario (ricette) - Blulime (foto e ricette) - Giuseppe Pisacane (foto) - Chiara Pallotti (foto e ricette) - ©istockphoto - ©adobestock

Cigra S.r.l. fa parte del gruppo Sprea ed è sotto la direzione e il controllo di Gestione Editoriale S.p.A.

Sprea S.p.A.
CDA: Luca Sprea (Presidente), Mario Sprea, Claudio Rossi (pubblicità e marketing), Andrea Franchini (responsabile qualità editoriale)
Art Director: Silvia Taietti

FOREIGN RIGHTS
Gabriella Re: tel. 0292432262 - international@sprea.it

PUBBLICITÀ
Segreteria Marketing: Emanuela Mapelli - Tel. 0292432244 - pubblicita@sprea.it

ABBONAMENTI E ARRETRATI
Abbonamenti: si sottoscrivono on-line su www.sprea.it/cucinatradizionale
Mail: abbonamenti@myabb.it
Al telefono senza addebiti allo 0287168197 (lun-ven / 9:00-13:00 e 14:00-18:00)
Fax: 02 56561221
Il prezzo dell'abbonamento è calcolato in modo etico perché sia un servizio utile e non in concorrenza sleale con la distribuzione in edicola.

Arretrati: si acquistano on-line su www.sprea.it
Mail: abbonamenti@myabb.it
Fax: 02 56561221
Tel: 02 87189093 (lun-ven / 9:00-13:00 e 14:00-18:00)
www.sprea.it

SERVIZIO QUALITÀ EDICOLANTI E DL
Sonia Lancellotti: tel. 0292432295 - distribuzione@sprea.it

Registrazione testata: Cucina tradizionale pubblicazione registrata al Tribunale di Milano il 11/03/08 con il numero 174 da Cigra S.r.l.
Sede legale Via Torino, 51- 20063 Cernusco sul Naviglio

Distributore per l'Italia :
Press-Di Distribuzione stampa e multimedia s.r.l. 20090 Segrate
ISSN: 1974-1537

Distributore per l'Estero : SO.DI.P S.p.A. Via Bettola, 18 - 20092 Cinisello Balsamo (MI)
Tel. +390266030400 - Fax +390266030269 - sies@sodip.it - www.sodip.it

Stampa: Arti Grafiche Boccia S.p.A.- Salerno